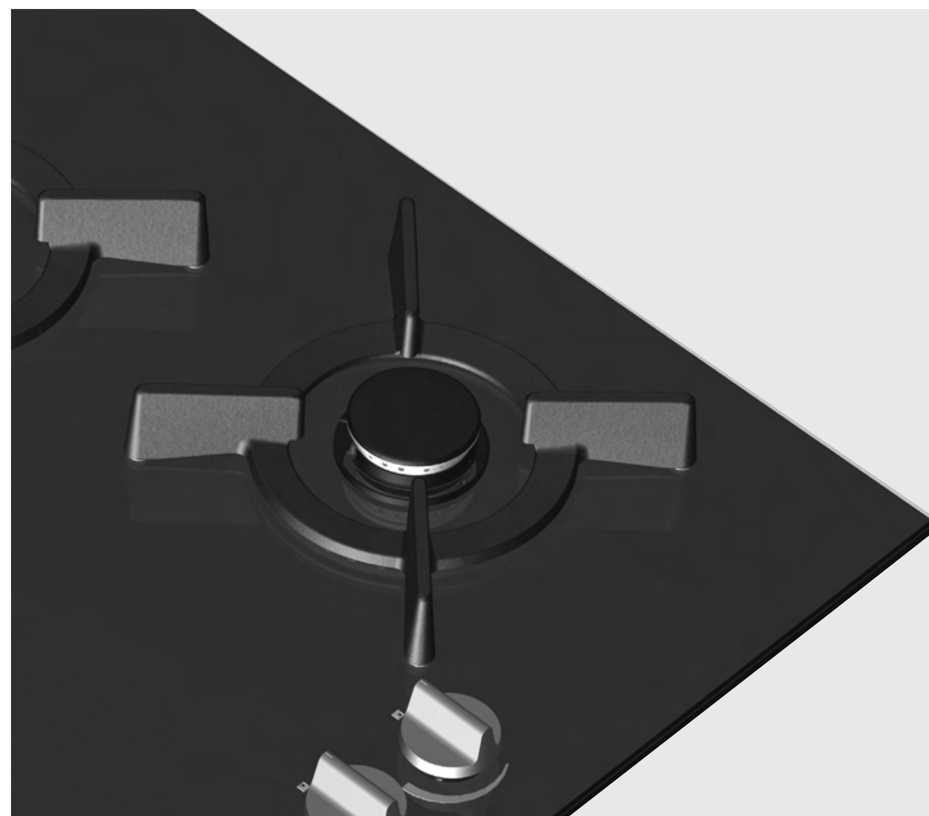
HG61..M
HG61..N
HG71..M
HG76..M
HG96..M
HG96..S
HG77..M
HG97..M

handleiding notice d'utilisation Anleitung manual

ATAG



art.nr. 700001740100

NL

FR

DE

GB

gebruike pictogrammen - pictogrammes utilisés - benutzte Piktogramme - pictograms used



belangrijk om te weten
important à savoir
Wissenswertes
important information



tip
conseil
Tipp
tip

uw gaskookplaat

veiligheid

bediening

comfortabel koken

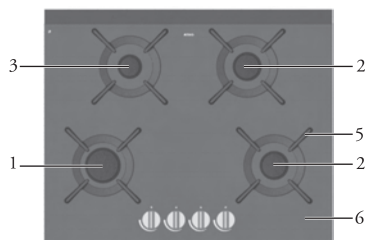
onderhoud

storingen

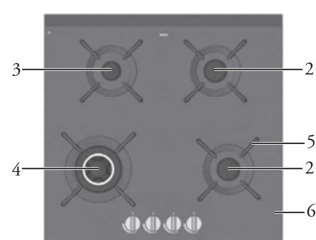
milieuaspecten

installatievoorschrift

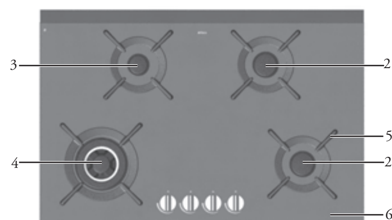
HG61..MX/MT



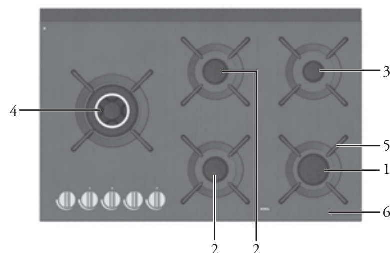
HG61..NX/NT



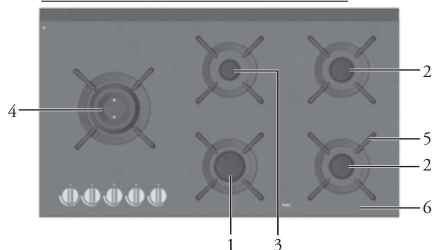
HG71..MX/MT



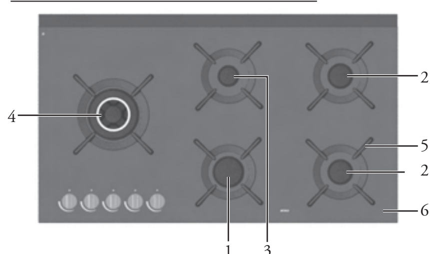
HG76..MX/MT



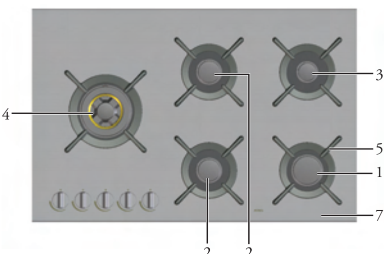
HG96..MX/MT



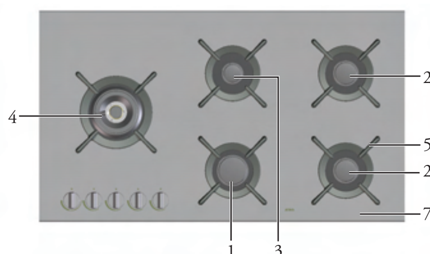
HG96..SX/ST



HG77..MX/MT



HG97..MX/MT



1. sterkbrander
2. normaalbrander
3. sudderbrander
4. wokbrander
5. pandrager
6. glasplaat
7. RVS-plaat

KOOKKEUR

Deze gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber.
De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de in de knoppen geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt èn bedient u de branders met één hand.
Dit toestel voldoet aan alle eisen die gelden voor het Kookkeurmerk. Dit betekent dat de gaskookplaat hoog rendement koppelt aan een minimum aan onvolledige verbrandingsgassen. Hiermee beschikt u over een toestel met korte aankooktijden, terwijl er ook uitstekend op gesudderd kan worden.

De HG61..MT, HG61..NT, HG71..MT, HG76..MT, HG96..MT, HG96..ST, HG77..MX/MT en HG97..MX/MT zijn voorzien van een vlambeveiliging die er voor zorgt dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de gaskookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die u van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.



De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Indien van toepassing, moet hier ook het gegevensplaatje geplakt worden dat bij een ombouwset wordt geleverd. De gegevensplaatjes bevatten alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!



Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik
- Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Bij langdurig gebruik van de kookplaat is extra ventilatie noodzakelijk. Zet bijvoorbeeld een raam open of installeer een mechanische ventilator.

Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten
- Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.

Flambeer nooit onder een afzuigkap
- Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.

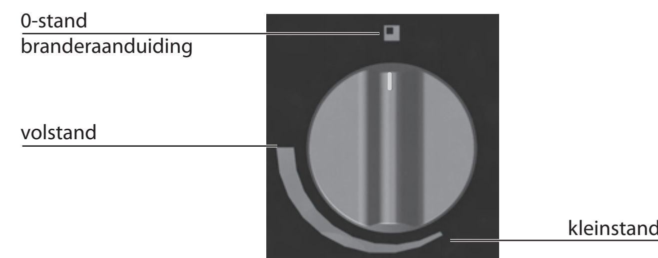
De branderdelen zijn heet tijdens en direct na het gebruik
- Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.
- Dompel hete branderdoppen en pandragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het emaille beschadigen.

De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan twee centimeter
- Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.

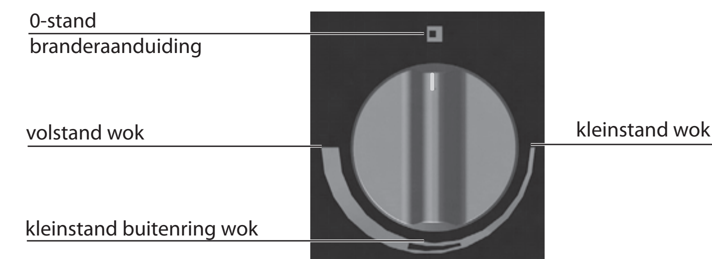
Gebruik altijd de pandragers en geschikt kookgerei
- Plaats de pan altijd op de pandrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderdop kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderdoppen en pandragers.

Plaatsen van branderdelen en pandragers
- De kookplaat kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet.
- Zorg er voor dat de pandragers recht tegen elkaar en vlak op de glasplaat liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.

Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.



Wok HG96..MX/MT, HG97..MX/MT



bediening

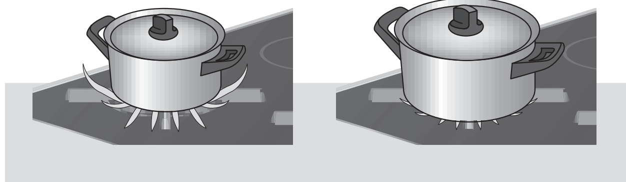
Druk de bedieningsknop in en draai hem linksom.
De brander ontsteekt.



Voor de toestellen met vlambeveiliging moet u de bedieningsknop ongeveer 5 seconden ingedrukt houden om de vlambeveiliging in te schakelen.



- Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden.
  Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Kleinere pannen staan niet stabiel.



FOUT ***GOED***



- (Roer)bakken, doorkoken van grote hoeveelheden en frituren kunt u (indien van toepassing) het beste doen op de sterk- of wokbrander. Sauzen bereiden, sudderen en doorkoken kunt u het beste doen op de sudderbrander. Op de vol-openstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.
  Gebruik voor alle andere gerechten de normaalbranders.
- Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Pannen met een vlakke bodem staan stabiel en pannen met een schone bodem dragen de warmte beter over naar het gerecht.

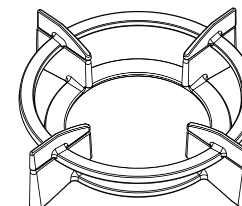
wokbrander



Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Het is hierbij van belang dat u:
- van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes snijdt;
- bij het roerbakken olie van goede kwaliteit gebruikt, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachide olie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte;
- de gerechten met de langste bereidingstijd het eerst in de pan doet, zodat aan het eind van de bereidingstijd alle ingrediënten tegelijk (beet)gaar zijn.

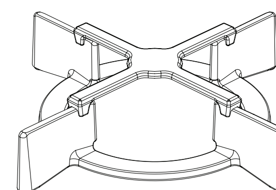
gebruik van het wok-hulprooster

Het hulprooster dat ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem.
Plaats het hulprooster volgens de illustratie op het wokrooster.



gebruik van het verkleinrooster

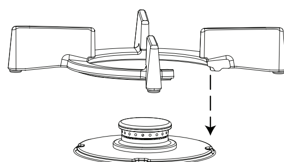
Het verkleinrooster dat is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt ervoor dat u extra kleine pannen kunt gebruiken.



Uw toestel is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.

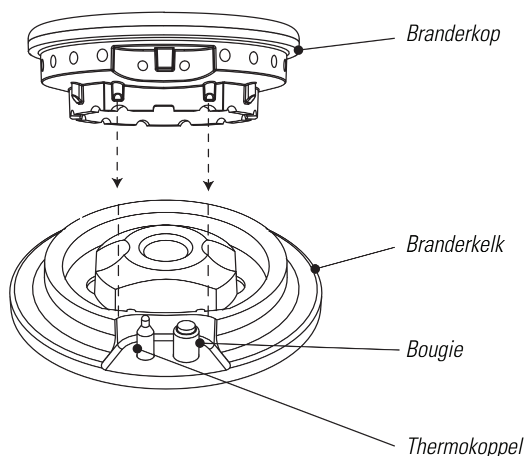


– Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden! Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.
– Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betracht hierbij wel enige voorzichtigheid. Bij een te zware belasting kan de afstand van de bougiepunt tot aan de brander wijzigen, waardoor de brander slechter of niet ontsteekt. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving. Bij zware vervuiling kunt u de punt met een fijn borsteltje reinigen.

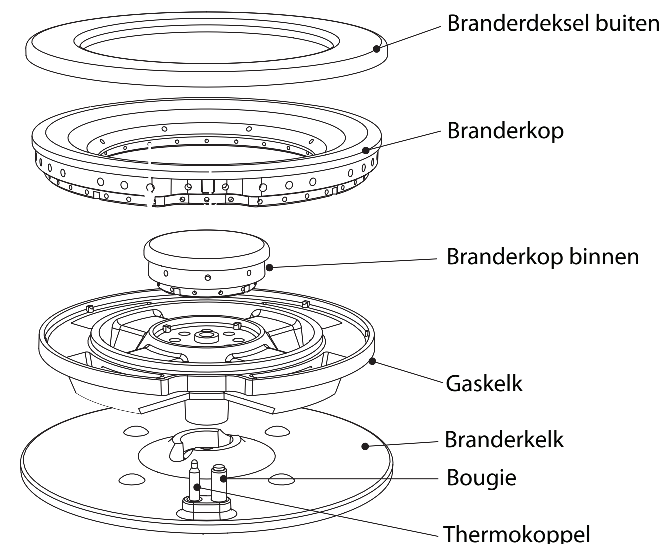


– Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de glasplaat te schuiven.

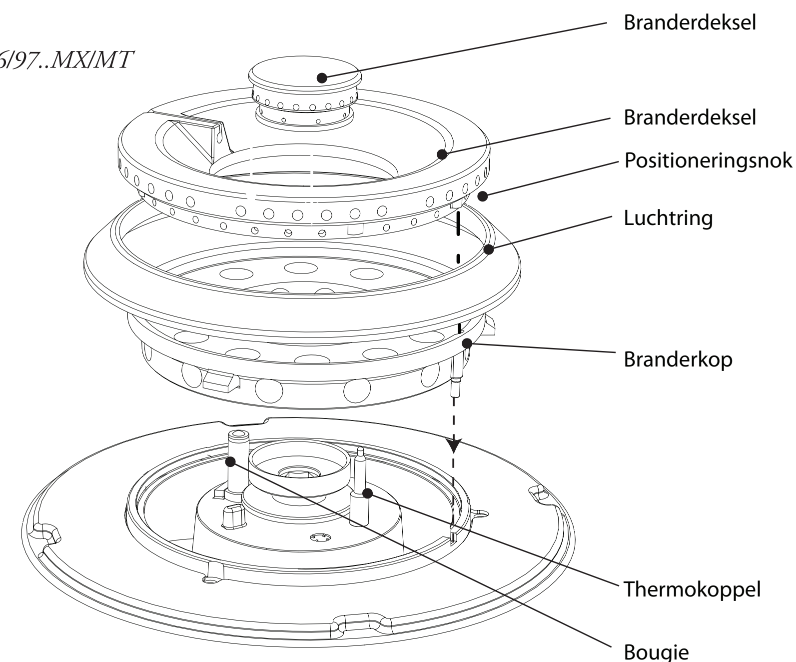
Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken.



Wok HG61/71/76/ 77..MX/MT en HG96..SX/ST



Wok HG96/97..MX/MT



algemeen



- Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel.
- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de glasplaat. Hiermee voorkomt u dat de glasplaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.

hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)



Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel of een kunststof schuursponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

hardnekkige vlekken op de glasplaat

Maak de glasplaat schoon met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische kookplaten. Waterkringen of kalkresten reinigt u het makkelijkst met behulp van schoonmaakazijn.

Hardnekkige vlekken op roestvaststaal (vangschalen)

Met name overgekookte rode kool, rode bieten, ketjap, appelmoes, rabarber en andere sterk suikerhoudende voedingsmiddelen en zure vloeistoffen kunnen een verkleuring van het oppervlak veroorzaken. Wanneer u hardnekkige vlekken op roestvaststaal wilt verwijderen kunt u het beste een speciaal roestvaststaal-reinigingsmiddel gebruiken. Poets dan wel altijd met de structuur van het staal mee om glansplekken te voorkomen. (Schades die hierdoor ontstaan vallen niet onder de garantie!)
Wanneer de vlekken met de hierboven beschreven methode niet te verwijderen zijn kunt u de kookplaat reinigen met HG oven & grillreiniger. Houd er echter rekening mee dat u de hele vangschaal moet behandelen om "kleur"verschil te voorkomen. U moet de vangschaal bovendien nabehandelen met een glans- of onderhoudsmiddel voor roestvaststaal. Het is overigens normaal dat het oppervlak gedurende de levenscyclus enigszins verkleurt.

reinigen verwijderbare branderdelen

De verwijderbare branderdelen (inclusief wok) kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Bij hardnekkige vlekken kunt u de delen laten weken in een sopje. Gebruik nooit schuurpoeders, pads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

messing wokbranderdelen

Enkele delen van de wokbrander zijn vervaardigd uit messing. Het is normaal dat de kleur van het messing verandert als gevolg van de hoge temperaturen die tijdens het wokken ontstaan.

Keradur® branderkelken

De branderkelken zijn voorzien van een unieke Keradur® toplaag. De speciale vuilafstotende lak is voorzien van een keramische vulling die het schoonmaken vergemakkelijkt en de duurzaamheid van de branders sterk verbetert. De branderkelken kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.

ATAG Shine

Atag heeft een serie schoonmaakmiddelen samengesteld onder de naam ATAG Shine.
Deze zijn te verkrijgen via de website **www.hps.nl.**
Hier vindt u ook diverse schoonmaak- en gebruikerstips.

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw kookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is.
Controleer in elk geval de volgende punten:

storing	**oorzaak**	**oplossing**
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	– Er is een brander ingeschakeld, maar niet ontstoken. – De koppeling van een flessengas-toestel is losgeschoten.	– Sluit de kraan en wacht enkele minuten met opnieuw ontsteken. – Zet de koppeling vast.
Een brander ontsteekt niet.	– Stekker niet in stopcontact. – Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld. – Bougie vervuild/vochtig. – Branderdelen niet juist geplaatst. – Branderdelen vervuild/vochtig. – Hoofdgaskraan gesloten. – Storing aan het gasnet. – Gasfles of -tank is leeg. – Verkeerde soort gas gebruikt (bij flessengastoepassing). – Bedieningsknop niet lang of diep genoeg ingedrukt.	– Steek de stekker in het stopcontact. – Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in. – Reinig/droog de bougie. – Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. – Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. – Open de hoofdgaskraan. – Informeer bij uw gasleverancier. – Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen. – Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. – Houd de bedieningsknop lang genoeg en voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand.
De brander brandt niet egaal.	– Branderdelen niet juist geplaatst. – Branderdelen vervuild/vochtig. – Verkeerde soort gas gebruikt (bij flessengastoepassing).	– Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. – Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. – Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel.
De brander dooft na ontsteken.	– Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt bij beveiligde toestellen.	– Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden ingedrukt.

Raadpleeg bij storingen het telefoonnummer van de servicedienst.
Zie hiervoor de bijgeleverde garantiekaart of raadpleeg de internetsite **www.hps.nl**.
Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten!

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:
- karton;
- papier;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim);
- polypropyleenband (PP).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.
Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.
Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

let op
De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.

Dit is een klasse 3 toestel.

gasaansluiting

De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan

Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.



let op
Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.

In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

Voordat u het toestel in gebruik neemt moet u de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.

elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

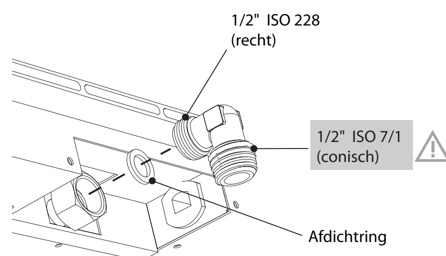
Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

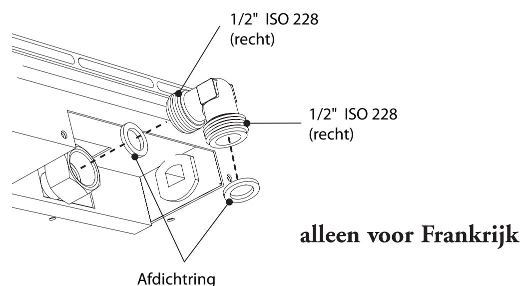


let op
Dit toestel moet altijd geaard zijn.

Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

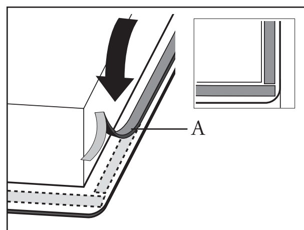
kookplaat voorbereiden





alleen voor Frankrijk

Monteer de bijgeleverde knie op de gasaansluiting van het toestel.



Let op!
Dit geldt alleen voor het glastoestel! Bij de RVS-toestellen HG77..M en HG97..M is het afdichtband reeds voorgemonteerd.

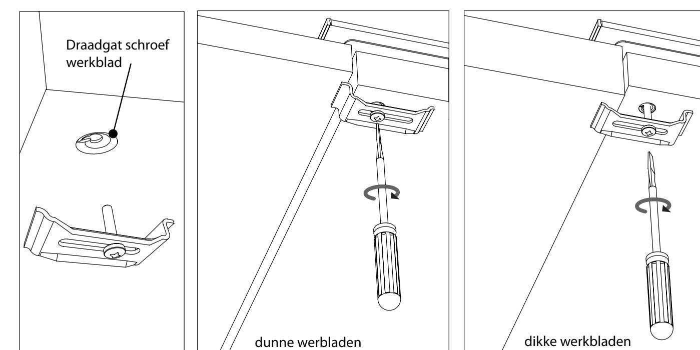
Verwijder de beschermfolie van het afdichtband (A) en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de glasplaat. Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.

uitsparing in werkblad zagen

Zaag de uitsparing in het werkblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie inbouwmaten).

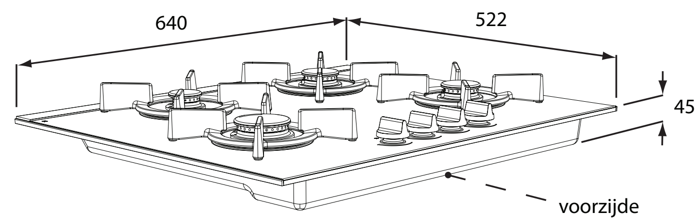
Als het werkblad van hout is, behandel dan de kopse kanten van het werkblad met afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

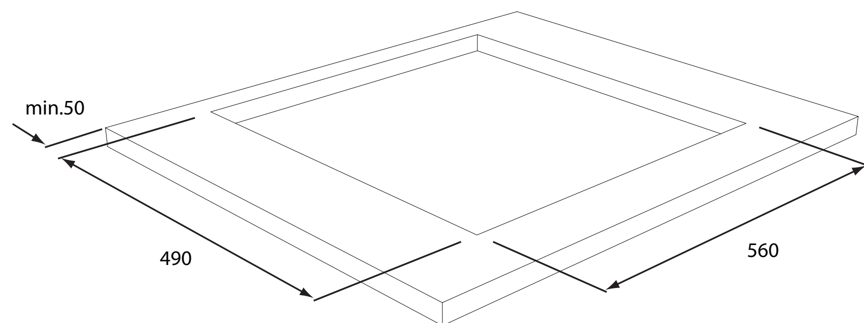
bevestigingspunten montagebeugels

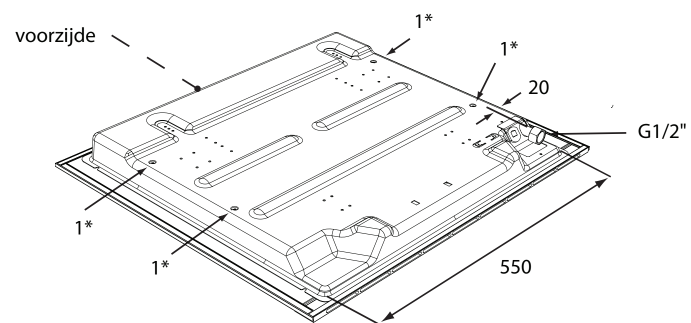


inbouwmaten HG61..M

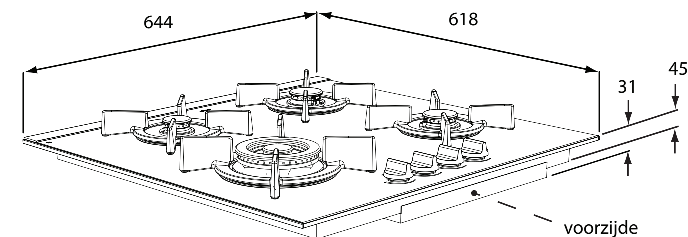
1*) bevestigingspunt montagebeugel

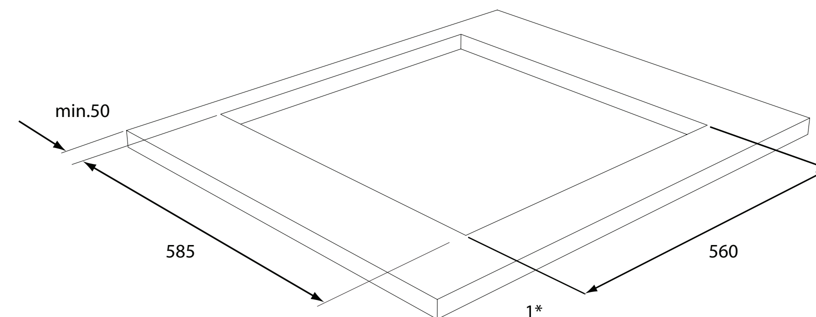


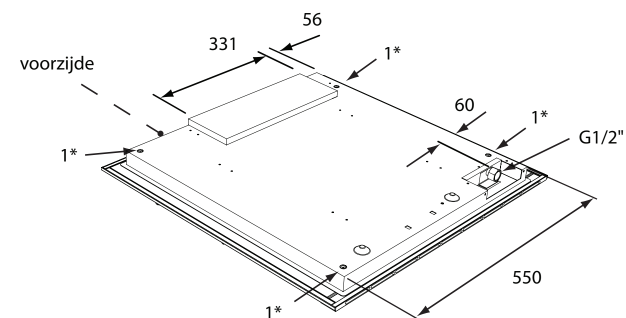




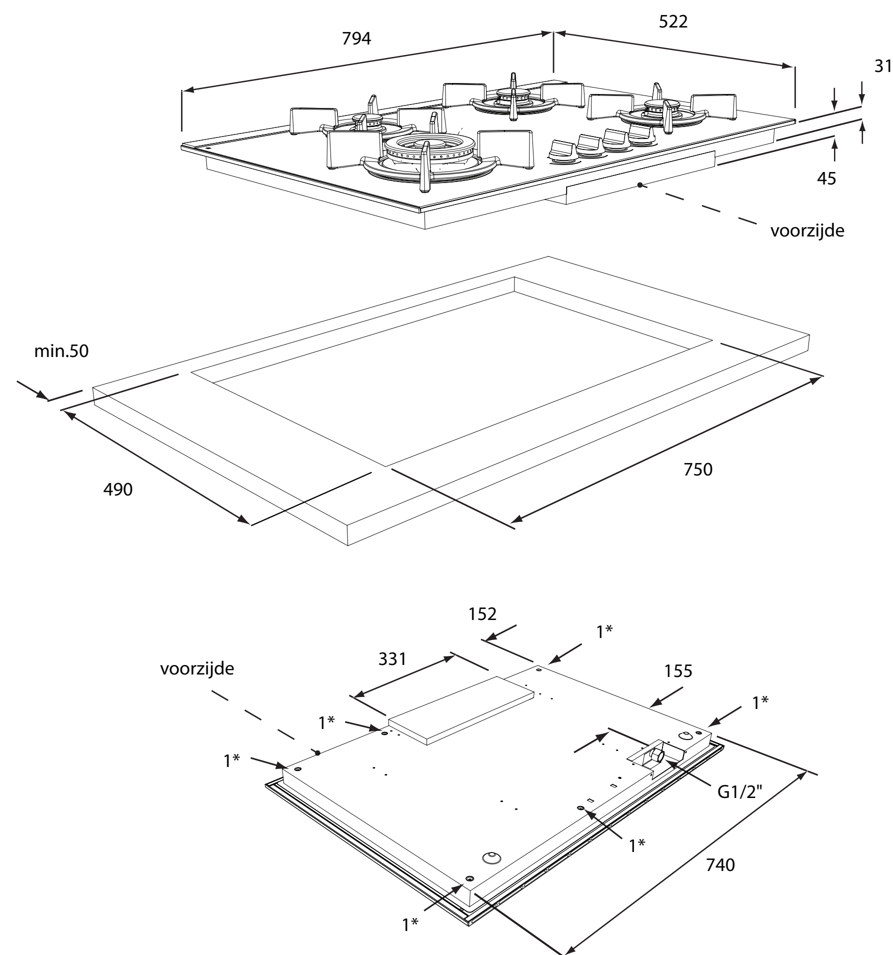
inbouwmaten HG61..N



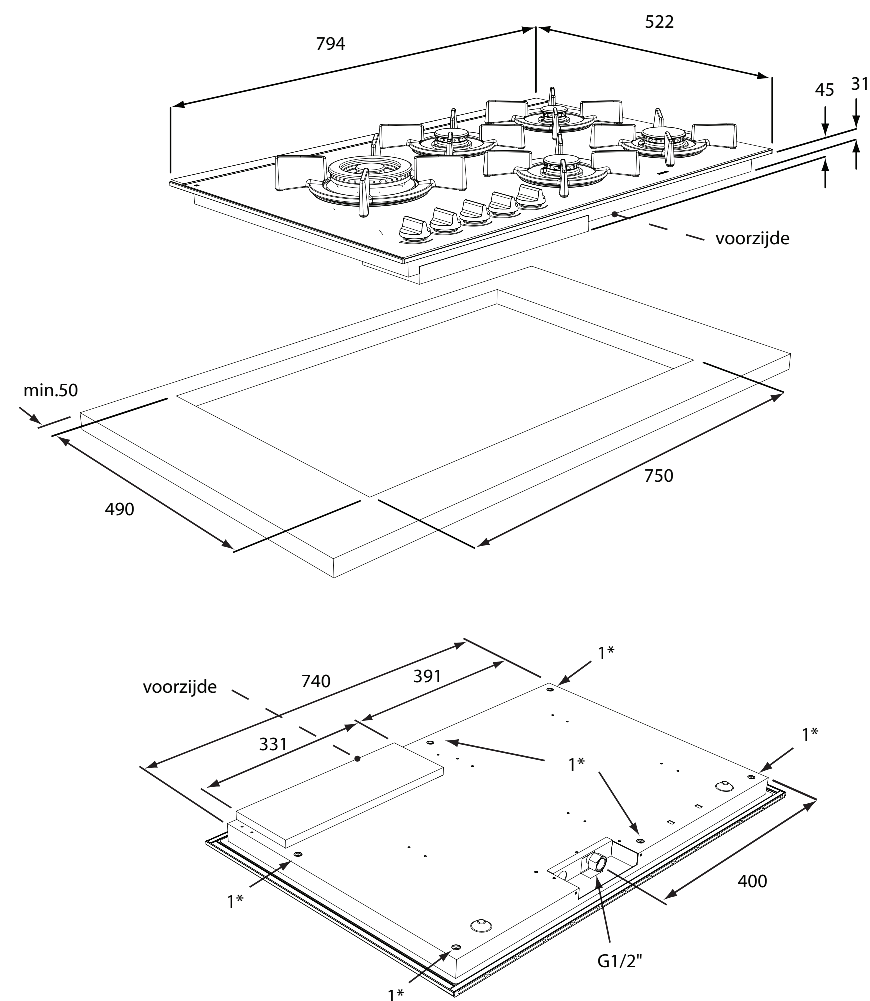




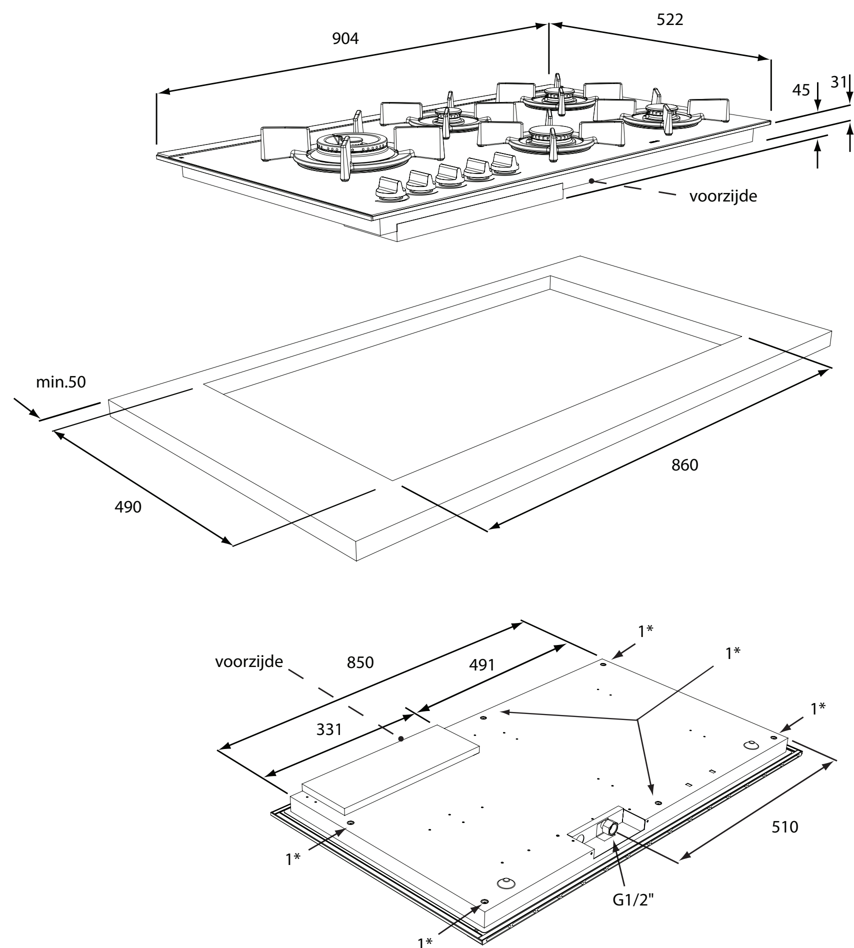
inbouwmaten HG71..M



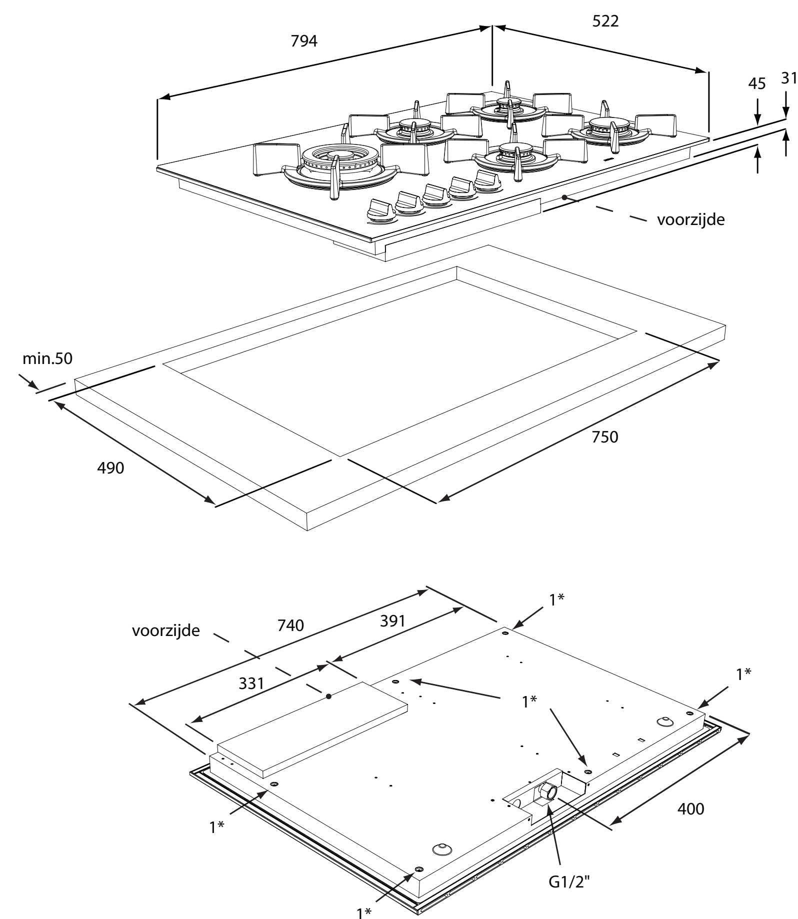
inbouwmaten HG76..M



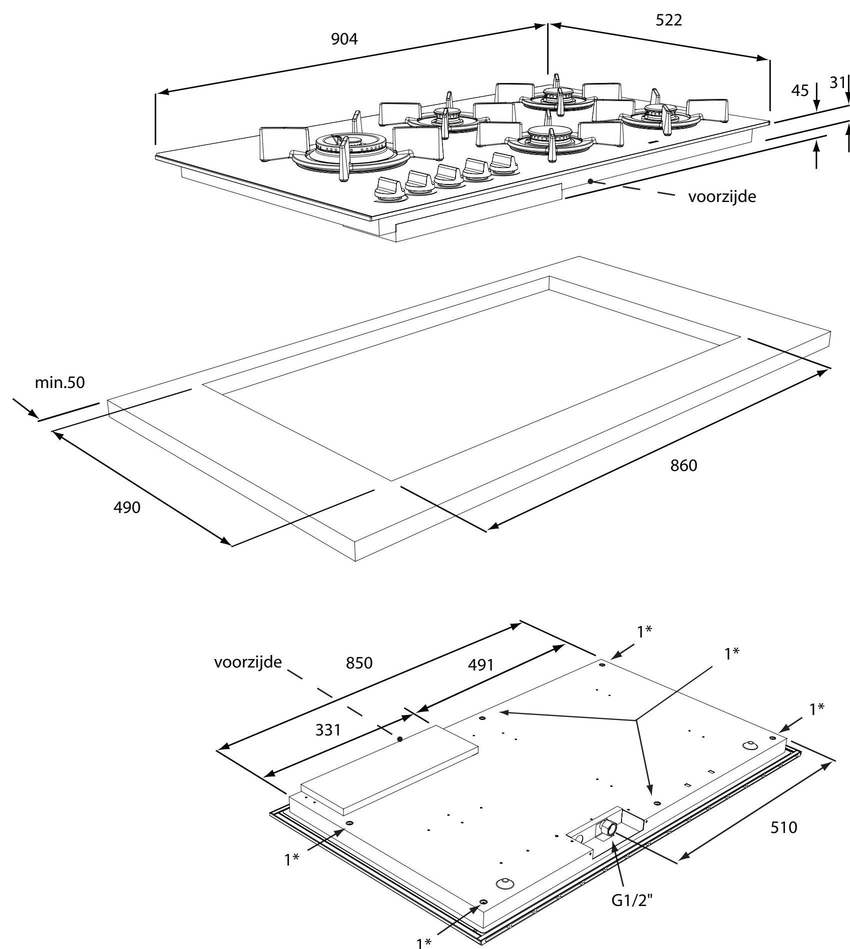
inbouwmaten HG96..M/S



inbouwmaten HG77..M



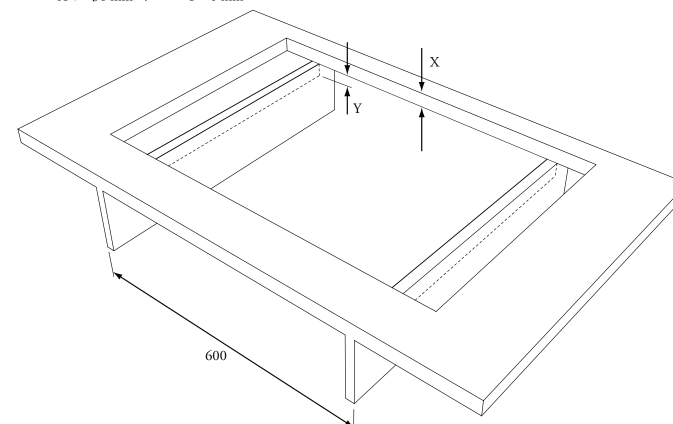
inbouwmaten HG97..M



inbouwsituaties HG71/76/77/96/97 in 60 cm kast

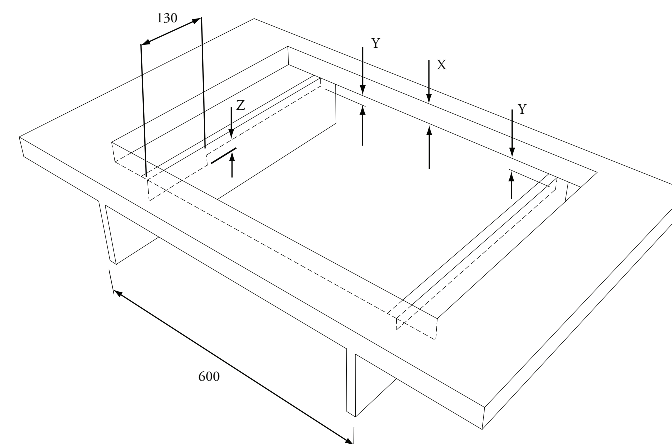
Inbouwmaten HG7111M in 60 cm corpus

X < 31 mm	:	Y = 31 mm - X
X >= 31 mm	:	Y = 0 mm



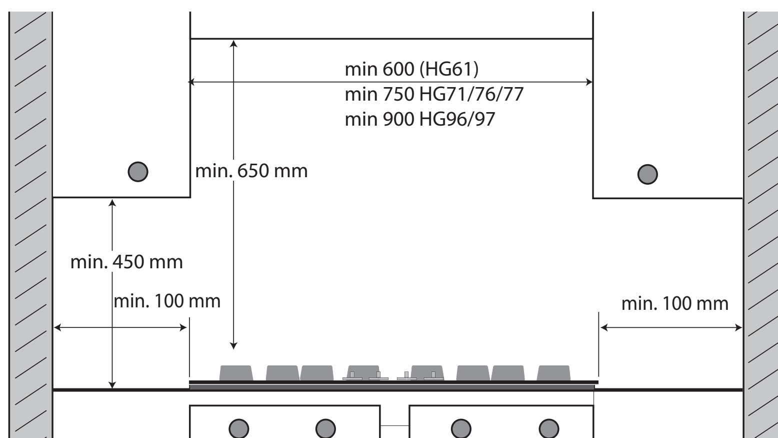
Inbouwmaten HG76/77/96/97..MX/MT en HG96..SX/ST in 60 cm corpus

X < 31 mm	:	Y = 31 mm - X:		Z = 45 - X - Y
X >= 31 mm	:	Y = 0 mm	:	Z = 45 - X



benodigde vrije ruimte rondom

Een gaskookplaat ontwikkelt warmte. Laat voldoende ruimte vrij tot niet hittebestendige materialen. Let ook op bij materialen die kunnen verkleuren (zoals roestvaststaal).



De kookplaat mag naast slechts één verticale wand ingebouwd worden.



let op
De onderzijde van de kookplaat wordt heet. Leg geen brandbare spullen in een lade wanneer deze direct onder de kookplaat is gemonteerd.

toestel plaatsen en aansluitingen maken

Plaats het toestel in het werkblad en zet het vast met de bijgeleverde montagebeugels en schroeven.
Maak de gasaansluiting.
Controleer de aansluiting met zeepsop op gasdichtheid.
Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.

	G25/25 mbar	**G20/20 mbar**	**G25/20 mbar**	**G30/29 mbar**	**G31/29 mbar**	**G31/37 mbar**	**G30/50 mbar**	**G31/50 mbar**
brandertype	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
sudder	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63
normaal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
sterk	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171
wok	4.50	4.50	4.50	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	4.00 / 288	3.52 / 253
wok HG96/97..M	5.70	5.70	5.00	5.50 / 396	4.85 / 350	5.50 / 396	5.50 / 396	4.75 / 342

toestel ombouwen naar andere gassoort (uitgezonderd HG96/HG97..M)

Dit toestel is ingesteld voor aardgas. Het toestel kan door middel van een ombouwset ingesteld worden voor andere gassoorten en -drukken. U kunt de set bestellen bij de verkoop- en serviceorganisatie. Het ombouwvoorschrift wordt met de set meegeleverd.

votre plaque de cuisson au gaz

sécurité

commande

cuisiner confortablement

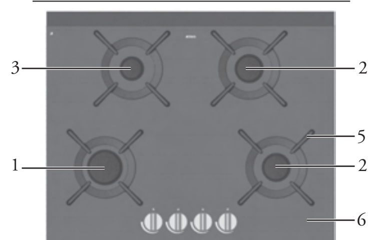
entretien

pannes

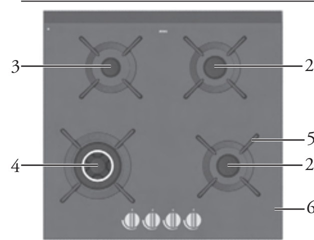
environnement

instructions d'installation

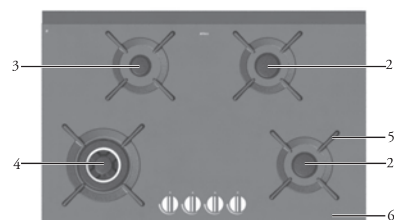
HG61..MX/MT



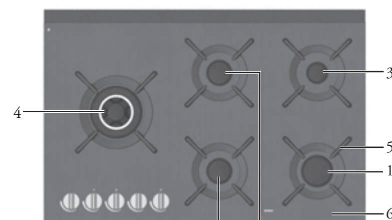
HG61..NX/NT



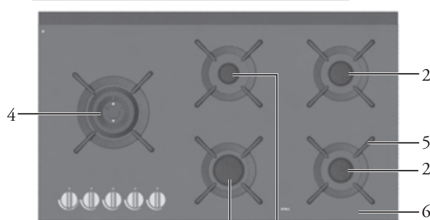
HG71..MX/MT



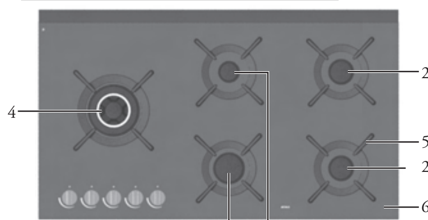
HG76..MX/MT



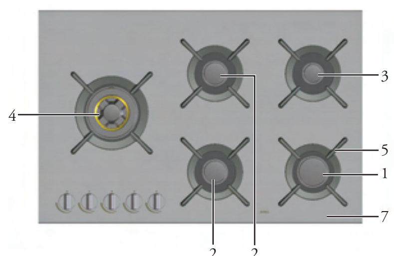
HG96..MX/MT



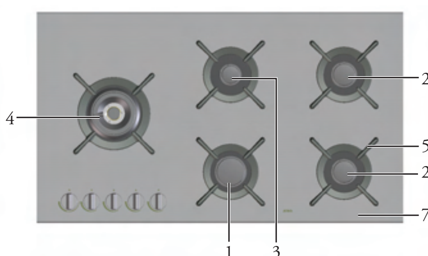
HG96..SX/ST



HG77..MX/MT



HG97..MX/MT



1. brûleur puissant
2. brûleur normal
3. brûleur à ralenti
4. brûleur wok
5. grille de cuisson
6. plaque de verre
7. Plaque en acier inoxydable

KOOKKEUR

La présente plaque de cuisson a été conçue pour le véritable amateur de cuisine.
Les brûleurs sont de puissances diverses, ce qui vous permet de préparer des mets divers. Grâce à l'allumage commandé et intégré dans les boutons, vous allumez et commandez d'une seule main les brûleurs.
La plaque de cuisson au gaz allie un rendement élevé à un minimum de combustion imparfaite. Vous disposez ainsi d'un appareil détenant des temps de cuisson courts qui vous offre aussi la possibilité de mijoter parfaitement.

Les modèles HG61..MT, HG61..NT, HG71..MT, HG76..MT, HG96..MT, HG96..ST, HG77..MX/MT et HG97..MX/MT sont équipés d'un dispositif de sécurité de flamme. Il permet d'interrompre automatiquement l'alimentation de gaz en cas d'extinction inopinée de la flamme.

Ce manuel contient une description visant à vous permettre d'utiliser la plaque de cuisson au gaz d'une manière aussi optimale que possible. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile lors de l'utilisation de ce produit.

Conservez bien ce manuel pour permettre à un autre utilisateur éventuel d'en tirer aussi profit.



En outre, le manuel sert aussi de référence au service après-vente. **Dans ce sens, collez la plaque de données livrées dans le cadre réservé à cet effet, au dos du manuel.** S'il y a lieu, collez aussi ici la plaque de données, livrée avec le set de conversion. Les plaques de données comprennent toute l'information nécessaire au service après-vente pour répondre correctement à vos questions.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !



Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation
- Maintenez les points d'aération naturels ouverts.
- En cas d'une utilisation prolongée de la plaque de cuisson, une aération supplémentaire est indispensable. Ouvrez, par exemple, une fenêtre ou installez une aération mécanique.

N'utilisez la plaque de cuisson que pour préparer des mets
- L'appareil n'est pas approprié pour chauffer des espaces.

Ne flambez jamais sous une hotte
- En raison de flammes élevées, un incendie peut se déclencher, aussi en cas d'un ventilateur mis à l'arrêt.

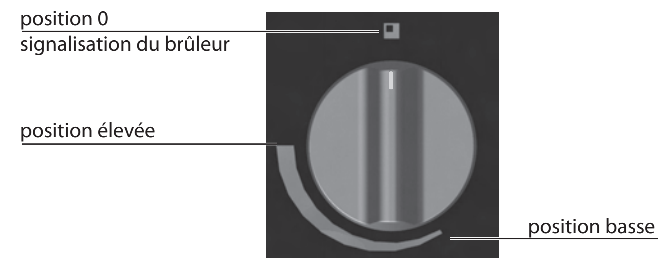
Les éléments du brûleur sont brûlants pendant l'utilisation, mais aussi directement après l'utilisation
- Evitez tout contact direct avec des matériaux non résistants à la chaleur.
- Ne plongez jamais dans l'eau froide des brûleurs et des grilles de cuisson chaudes. En raison d'un refroidissement brutal, l'émail risque d'être endommagé.

La distance allant d'une casserole à une touche ou à une paroi non résistante à la chaleur doit dépasser les deux centimètres
- En cas de distances plus petites, les touches ou la paroi risquent de changer de couleur et/ou de se déformer sous l'effet de la température élevée.

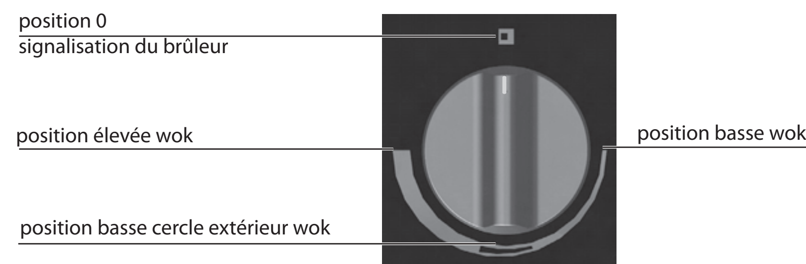
Utilisez toujours les grilles de cuisson et les ustensiles appropriés
- Placez toujours la casserole sur la grille de cuisson. Le placement direct d'une casserole sur la tête du brûleur risque d'engendrer des situations dangereuses.
- Des bacs en aluminium ou en plastique ne sont pas appropriés en tant qu'ustensiles de cuisine. Ils risquent de brûler sur la tête du brûleur et sur les grilles de cuisson.

Placement des éléments du brûleur et des grilles de cuisson
- La plaque de cuisson ne peut fonctionner correctement que si les éléments du brûleur ont été bien mis les uns dans les autres via les cames de guidage.
- Veillez à ce que les grilles de cuisson soient bien droites l'une en face de l'autre et soient plates sur la plaque de verre. C'est seulement de cette manière que les casseroles peuvent rester stables.

Chaque brûleur peut être réglé progressivement entre la position Haute et Basse.



Wok HG96..MX/MT, HG97..MX/MT



commande

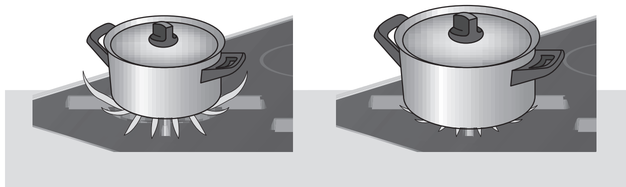
Appuyez sur la touche de commande et tournez-la vers la gauche.
Le brûleur va s'allumer.



Concernant les appareils équipés d'un dispositif de sécurité de flamme, appuyez pendant 5 secondes environ sur le bouton de commande pour enclencher le dispositif de sécurité de flamme.



– Veillez toujours à ce que les flammes se trouvent sous la casserole. Un grand gaspillage d'énergie se produit en laissant tournoyer les flammes autour de la casserole. De plus, les poignées risquent de devenir trop chaudes.
N'utilisez pas de casseroles détenant des diamètres de fond inférieurs à 12 cm. Des casseroles plus petites ne sont pas stables.



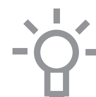
FAUTE ***CORRECT***



– Pour cuire rapidement (à la Chinoise) ou plus longtemps de grandes quantités et frire, utilisez (si présent) le brûleur puissant ou superpuissant ou Wok.
Préparer des sauces, faire mijoter et cuire plus longuement sont des opérations que vous pouvez accomplir sur le brûleur à diffusion douce. En position maximale, ce brûleur est suffisamment grand pour une cuisson demandant plus de temps.
Pour tous les autres mets, utilisez les brûleurs courants.
– Cuisinez en mettant un couvercle sur la casserole. Vous économiserez jusqu'à 50% d'énergie.
– Utilisez des casseroles ayant un fond plat, propre et sec. Les casseroles avec un fond plat sont stables et les casseroles avec un fond propre transmettent mieux la chaleur vers les aliments.

CUISINER CONFORTABLEMENT *utilisation optimale*

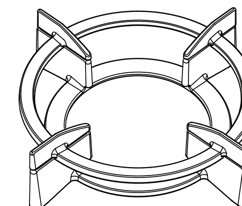
brûleur Wok



Un brûleur Wok vous permet de préparer des mets à une température très élevée. Dans ce contexte, il est important :
– couper à l'avance tous les ingrédients en morceaux ;
– d'utiliser une huile de bonne qualité (huile d'olive, de maïs, de tournesol ou d'arachide par exemple) en faisant revenir les ingrédients. Il n'en faut pas beaucoup. Sous l'effet de la forte chauffe, le beurre et la margarine brûlent ;
– de mettre d'abord dans le récipient les mets qui demandent le temps de préparation le plus long pour qu'à la fin de la cuisson, tous les ingrédients soient cuit (à point) en même temps.

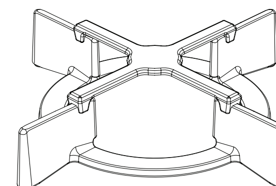
utilisation de la grille accessoire Wok

La grille auxiliaire qui est livrée avec le brûleur Wok ou qui existe en tant qu'accessoire, fournit une stabilité supplémentaire au Wok à fond rond. Placez la grille auxiliaire en tenant compte de l'illustration située sur la grille à wok.



utilisation du réducteur de grille

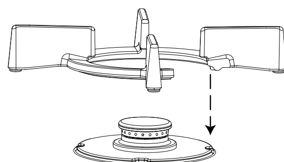
Le réducteur de grille qui est livré ou qui existe en tant qu'accessoire va vous permettre d'utiliser des casseroles de taille très réduite.



Votre appareil comprend des matériaux de haute qualité qui se nettoient facilement.

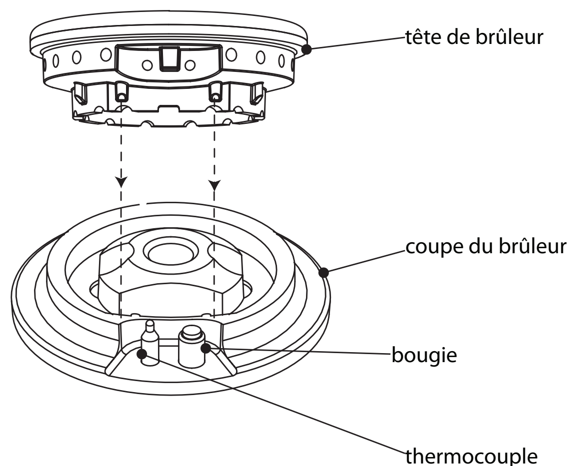


– Les éléments du brûleur ne peuvent pas être lavées dans le lave-vaisselle. Les pièces risquent d'être attaquées par le produit vaisselle. N'utilisez pas trop d'eau pour lui éviter de s'introduire dans le brûleur ou dans les points d'aération.
– Nettoyez de préférence les bougies d'allumage avec un chiffon. Soyez prudent en effectuant cette opération. Si vous appuyez trop fort, vous risquez de modifier la distance entre la pointe de la bougie et le brûleur. Dans ce cas, l'allumage du brûleur ne se produira pas ou ne sera pas bien. La bougie ne fonctionne bien que dans un environnement sec. Au cas où ce serait très sale, nettoyez la pointe avec une petite brosse fine.

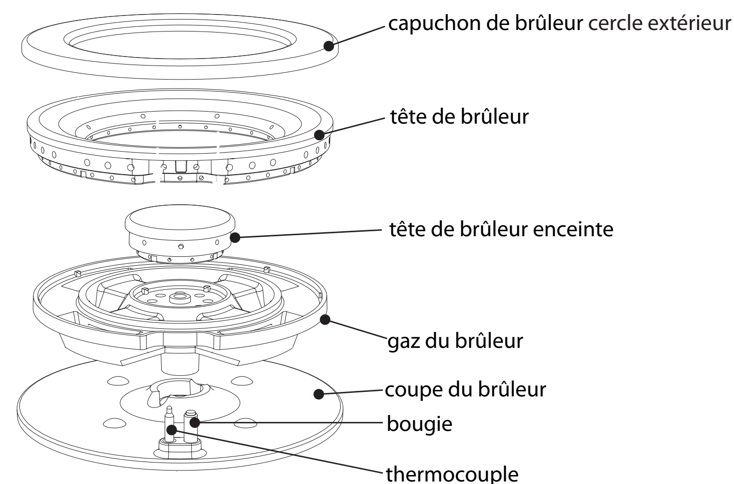


– Placez les grilles de cuisson verticalement vers le bas, sans glisser sur la plaque de verre.

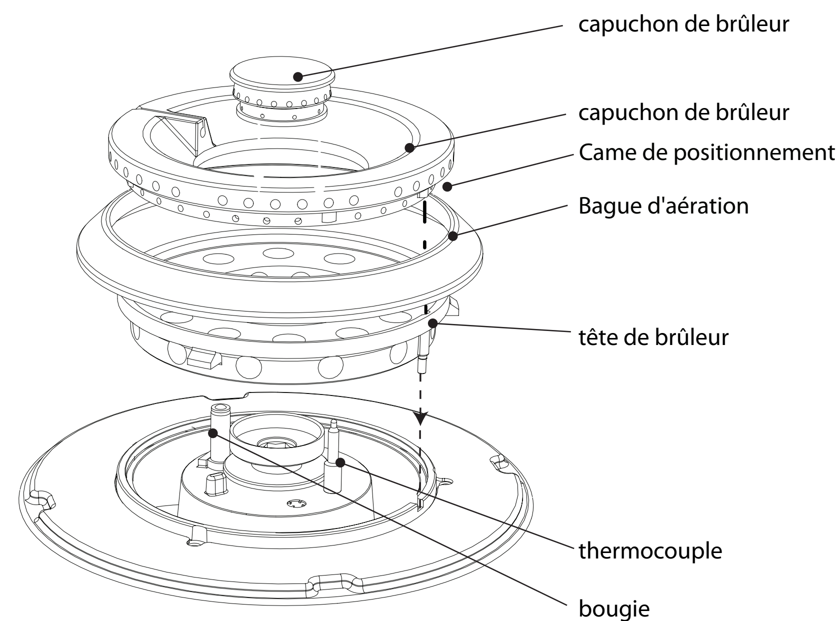
Assemblez les éléments du brûleur en utilisant les cames de guidage.



Wok G61/71/76/ 77..MX/MT et HG96..SX/ST



Wok HG96/97..MX/MT



généralités



- Un entretien régulier et direct après utilisation évite aux aliments collés d'agir à long terme et de provoquer des tâches tenaces, difficiles à supprimer. Utilisez de préférence un produit d'entretien doux.
- Nettoyez d'abord les touches de commande, les brûleurs et les grilles de cuisson avant le plaque en verre. Vous évitez ainsi pendant le nettoyage, de salir encore la plaque en verre.

tâches tenaces sur émail (grilles de cuissons, chapeaux de brûleurs)



Elles s'enlèvent avec un abrasif liquide ou une éponge-grattoir synthétique. N'utilisez jamais de poudre à récurer, d'éponges métalliques, d'objets pointus ni de produits d'entretien agressifs.

tâches tenaces sur la plaque en verre

Nettoyez la plaque en verre à l'aide d'un produit d'entretien spécial pour plaques de cuisson céramique. Les tâches d'eau ou les traces de calcaire s'éliminent le plus facilement avec du vinaigre blanc.

Taches tenaces sur de l'acier inoxydable (plans profonds)

Les restes de nourriture attrapés comme, notamment, les aliments à forte teneur en sucre – tels le choux rouge, les betteraves, la rhubarbe – ainsi que les liquides acides peuvent entraîner une décoloration de la surface. Si vous souhaitez venir à bout de taches tenaces sur de l'acier inoxydable, le mieux est d'utiliser un produit de nettoyage spécialement conçu pour l'acier inoxydable. Frottez toujours dans le sens de la structure de l'acier afin d'éviter les traces brillantes. (Les dommages résultant du traitement des tâches ne sont pas couverts par la garantie !) Si vous ne parvenez pas à venir à bout des taches à l'aide de la méthode susmentionnée, vous pouvez nettoyer la plaque de cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage (HG) destiné aux fours et aux grills. Gardez à l'esprit le fait que vous devez nettoyer l'ensemble du plan profond afin d'éviter toute différence de "couleur". Vous devez, de plus, traiter le plan profond avec un produit d'entretien ou de lustrage pour acier inoxydable. Au demeurant, il est normal que la surface fasse l'objet d'une certaine décoloration au cours de la durée de vie de l'appareil.

nettoyage éléments des brûleurs amovibles

Nettoyez les éléments des brûleurs amovibles (wok y compris) avec un produit d'entretien doux et une éponge douce. En cas de tâches tenaces, laissez tremper les éléments dans une eau savonneuse chaude.
N'utilisez jamais de poudre à récurer, ni d'éponges métalliques, ni d'objets pointus, ni de produits d'entretien agressifs.

éléments du brûleur Wok en cuivre

Quelques éléments du brûleur Wok sont en cuivre. Il est normal que la couleur du cuivre change. Ceci vient de l'emploi de hautes températures pendant la cuisson au wok.

les cuvettes des brûleurs Keradur®

Les cuvettes des brûleurs sont pourvues d'un revêtement Keradur® unique. La laque spéciale, traitée anti-poussière, est équipée d'une garniture céramique qui facilite l'entretien et améliore grandement la durabilité des brûleurs. Il est préférable de nettoyer les cuvettes des brûleurs avec un produit d'entretien doux et un tissu doux.

ATAG Shine

Atag a développé une série de produits d'entretien sous la marque ATAG Shine.
Il est possible de se les procurer via le website **www.hps.nl**
Vous y trouverez également divers conseils d'utilisation et d'entretien.

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous même comme suit :

panne	cause	solution
Odeurs de gaz dans les alentours de l'appareil.	– Un brûleur a été enclenché, mais n'a pas été allumé. – La connexion d'un appareil à gaz en bouteille s'est brusquement détachée.	– Fermez le robinet et attendez quelques minutes avant de réenclencher. – Attachez la connexion.
Un brûleur ne s'allume pas.	– Le branchement n'a pas été effectué. – Fusible a sauté/fusible dans l'armoire électrique est déconnecté. – Bougie sale/humide. – Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés. – Eléments du brûleur sales/ humides. – Robinet du gaz principal est fermé. – Panne dans le réseau de distribution du gaz. – Réservoir/bouteille pour le gaz est vide. – Type de gaz utilisé est incorrect (en cas d'application de bouteilles de gaz). – La pression sur la touche de commande n'est pas assez longue/forte.	– Effectuez le branchement de l'appareil. – Placez un nouveau fusible ou réenclenchez le fusible automatique. – Nettoyez/séchez la bougie. – Assemblez les éléments du brûleur via les cames de centrage. – Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts. – Ouvrez le robinet principal du gaz. – Informez-vous auprès de votre fournisseur en gaz. – Branchez une nouvelle bouteille de gaz ou remplissez le réservoir. – Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil. – Appuyez sur la touche de commande long et enfoncez-la correctement entre la position Puissante et Basse.
Le brûleur ne brûle pas de manière uniforme.	– Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés. – Eléments du brûleur sales/ humides. – Type de gaz utilisé est incorrect (en cas d'application de bouteilles de gaz).	– Assemblez les éléments du brûleur via les cames de centrage. – Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts. – Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil.
Le brûleur s'éteint après allumage.	– La pression sur la touche de commande n'est pas assez longue/ forte (appareils équipés d'un dispositif de sécurité)	– Appuyez sur la touche de commande au moins pendant 5 sec.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie. Ou consultez le site Internet **www.hps.nl**. Seul un installateur agrée est autorisé à brancher cet appareil !

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :
• le carton ;
• le papier ;
• le film en polyéthylène (PE) ;
• le polystyrène sans CFC (mousse dure PS) ;
• la bande en polypropylène (PP).

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.

attention
Le type de gaz et le pays auxquels l'appareil est destiné sont mentionnés sur la plaque d'identification.

C'est un appareil appartenant à la classe 3.

raccordement du gaz

Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.

Nous recommandons de brancher la plaque de cuisson au moyen d'un câble fixe. Le branchement au moyen d'un cordon de sécurité destiné à cet effet est également autorisé.

Derrière un four, il faut utiliser un tuyau entièrement en métal.



attention
Un cordon de sécurité ne peut être cassé ni toucher les parties mobiles du meuble de cuisine.

Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible.

Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.

attention
Le dessous de la plaque de cuisson chauffe.

branchement électrique

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.

La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.

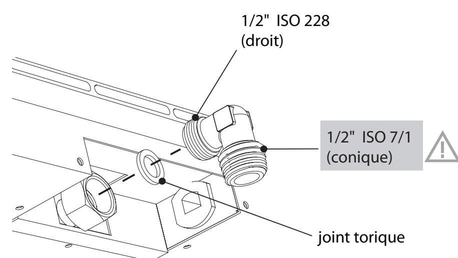
Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d’alimentation soit muni d’un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d’au moins 3 mm.

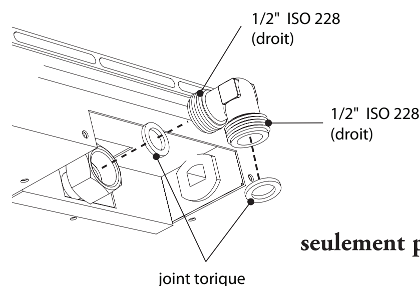


attention
Cet appareil doit être mis à la terre.

En cas de détérioration du câble de connexion, seul le fabricant, son service après-vente ou des homologues qualifiés sont autorisés à en faire le remplacement. Ceci pour éviter des situations dangereuses.

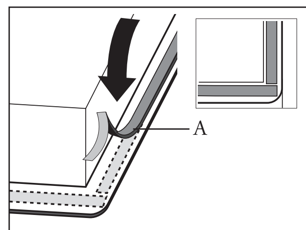
préparation de la plaque de cuisson





seulement pour la France

Montez le coude livré sur le raccordement de gaz de l'appareil.



Attention !
Ceci ne vaut que pour l'appareil en verre ! Dans le cas des appareils en acier inoxydable HG77..M et HG97..M, la bande d'étanchéité à déjà été montée à l'avance.

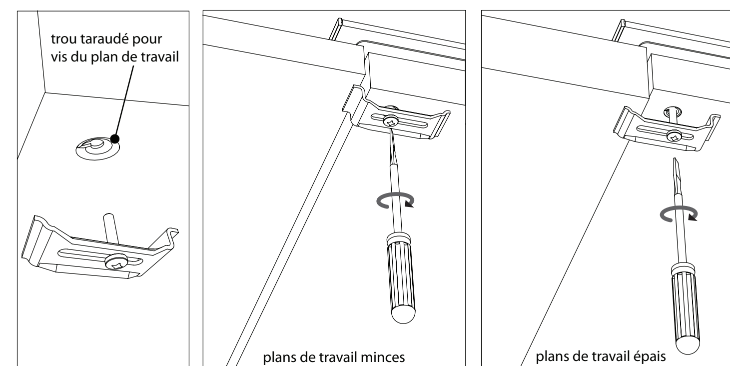
Eliminez la feuille de protection de la bande d'étanchéité (A) et collez la bande dans la rainure des profils en aluminium ou de la plaque de verre. Ne passez pas le ruban d'obturation dans les angles, mais coupez 4 morceaux qui se rejoignent bien entre eux dans les angles.

scier un trou dans le plan de travail

Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir dimensions hors tout).

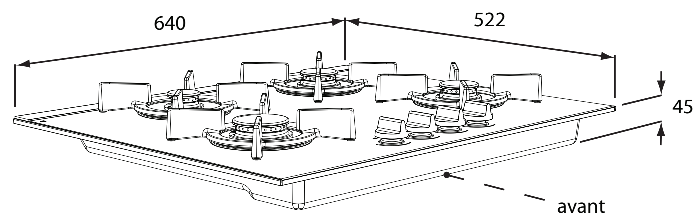
Si le plan de travail est réalité en bois synthétique, traiter les côtés latéraux avec un vernis d'étanchéité, afin d'eviter que le plaque ne se déforme suite à la absorption d'humidité.

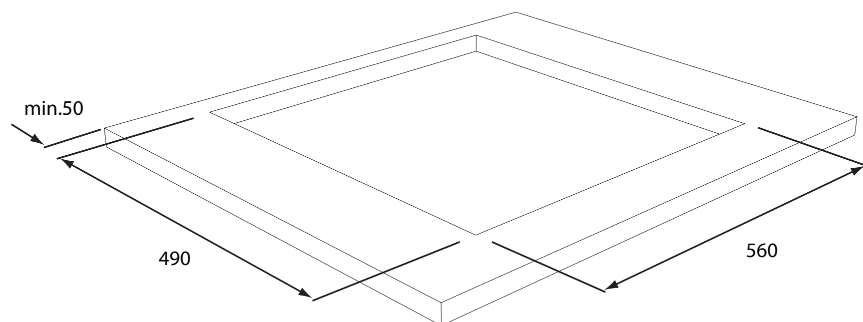
points de fixation des étriers de montage

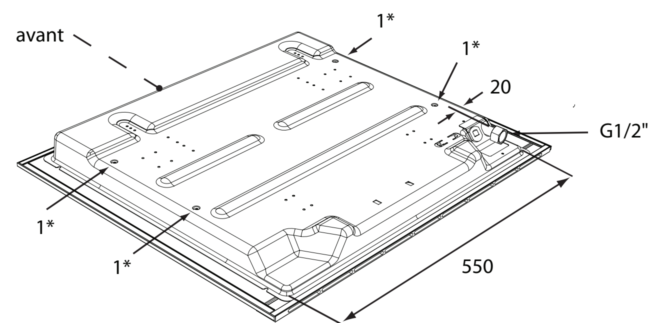


dimensions hors tout HG61..M

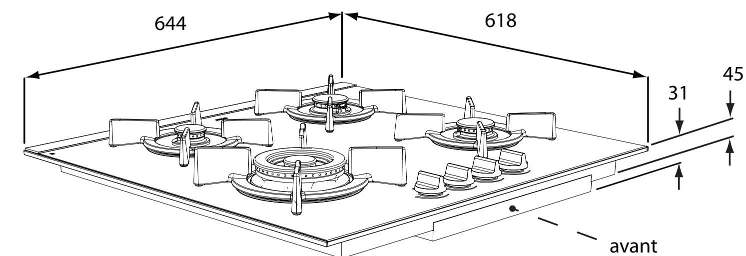
1*) point de fixation pour étrier de montage

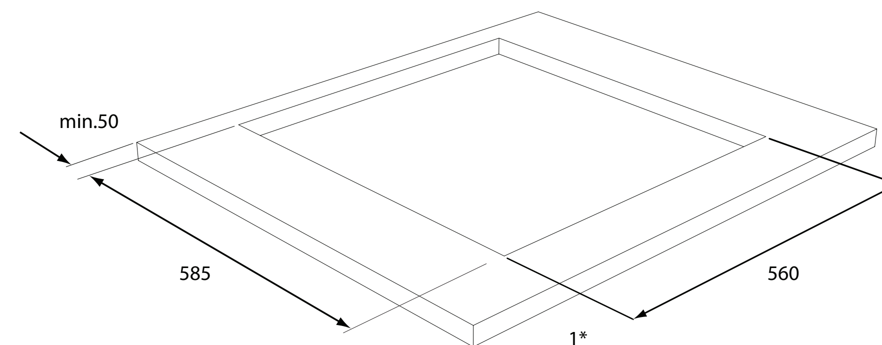


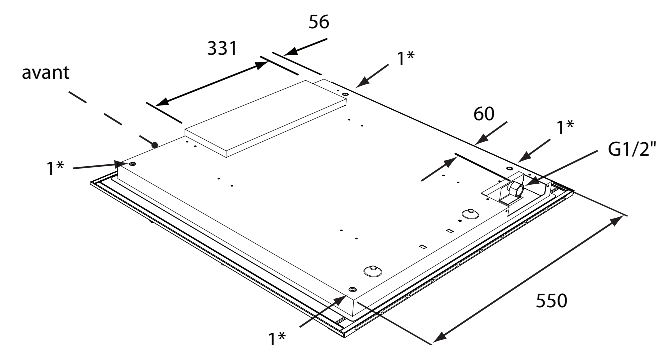




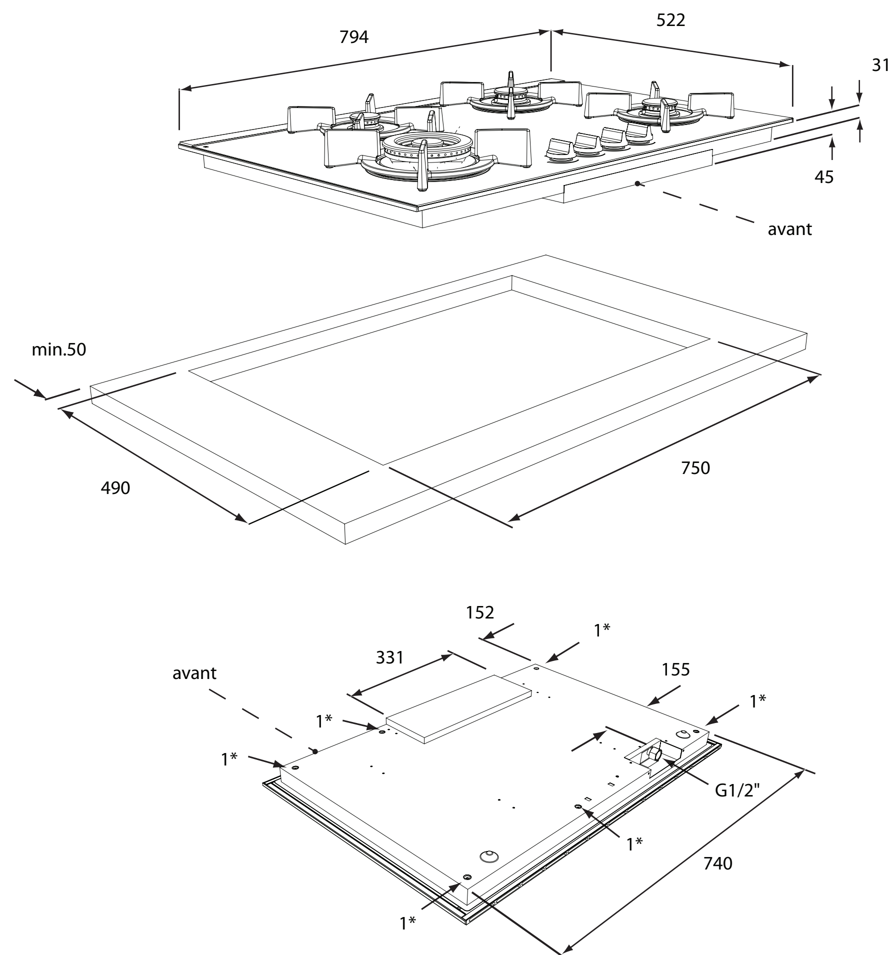
dimensions hors tout HG61..N



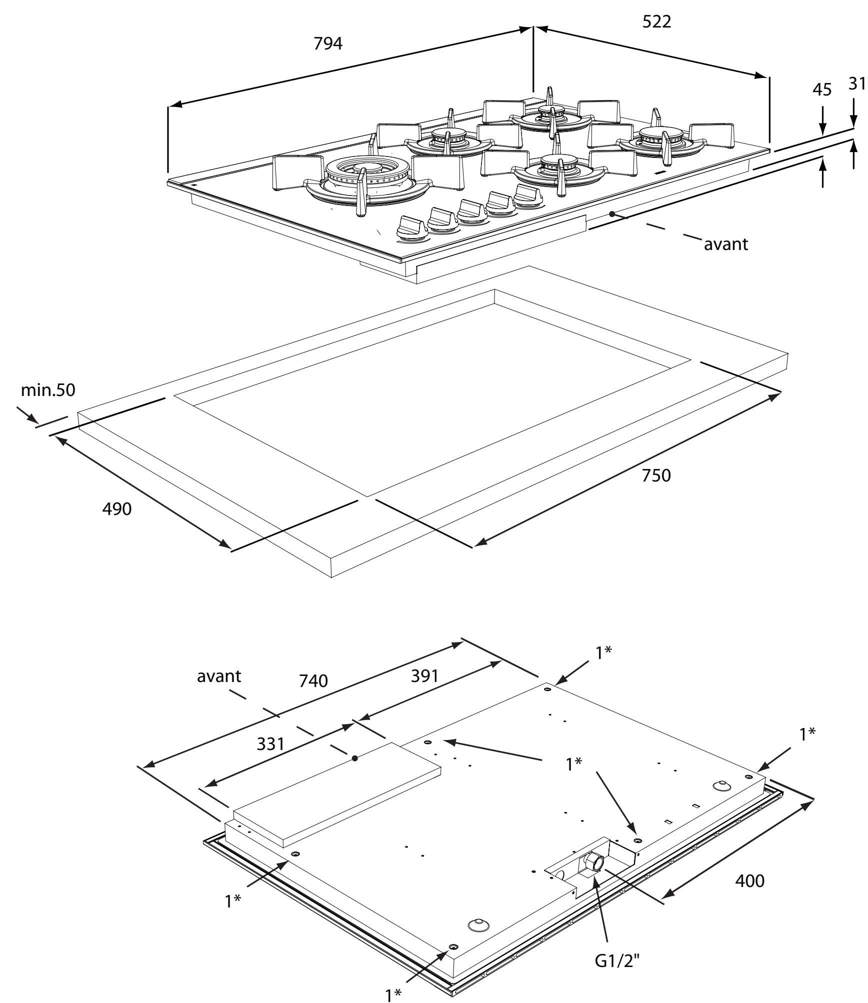




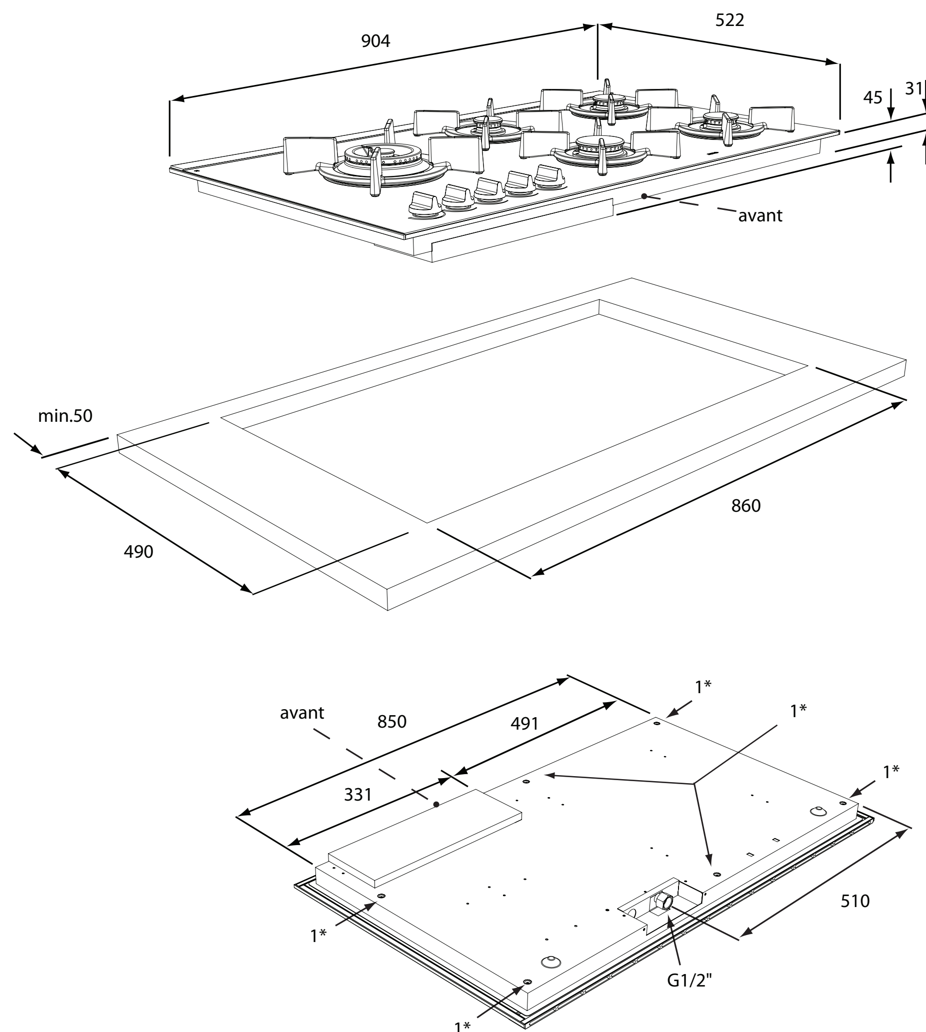
dimensions hors tout HG71..M



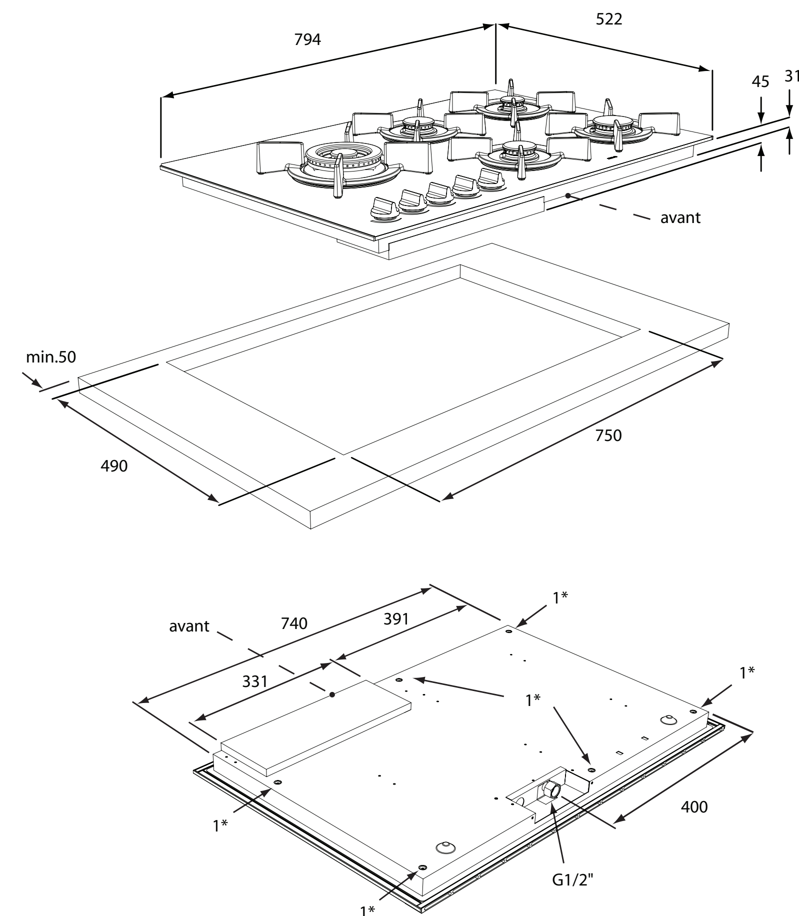
dimensions hors tout HG76..M



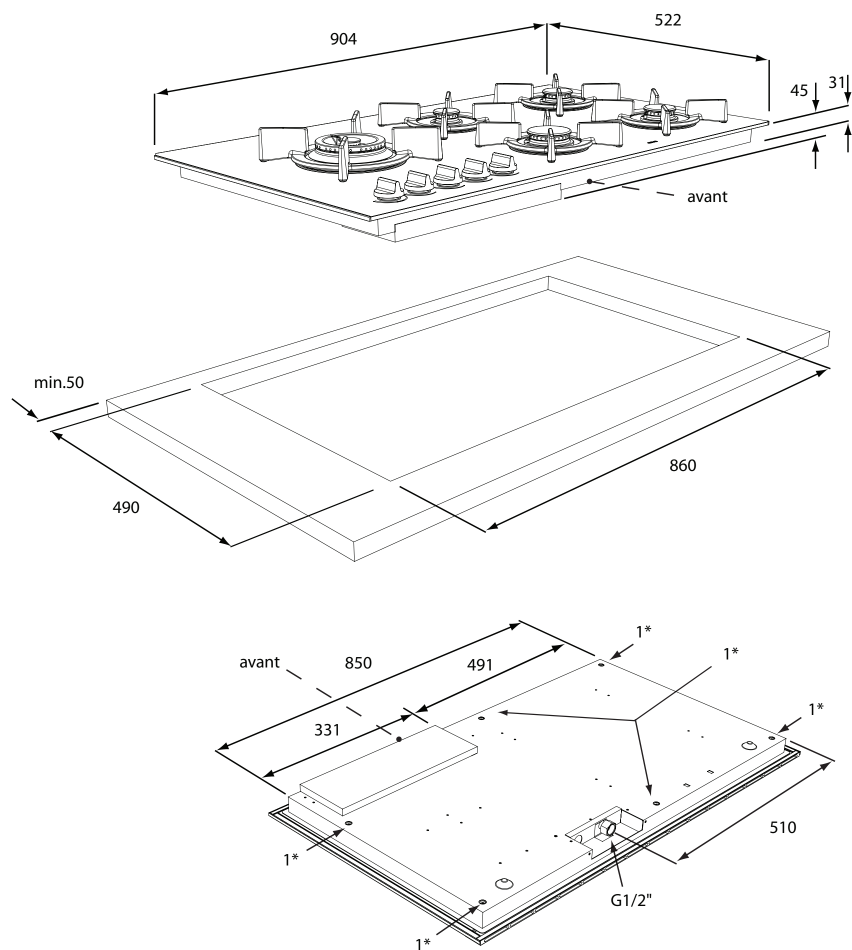
dimensions hors tout HG96..M/S



dimensions hors tout HG77..M



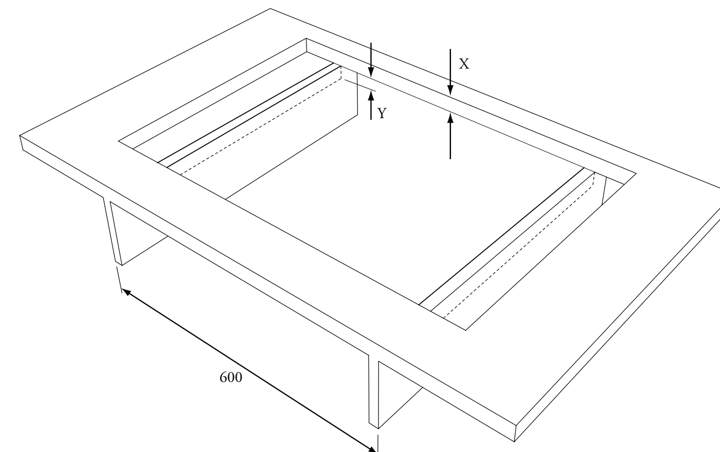
dimensions hors tout HG97..M



situations d'encastrement HG71/76/77/96/97 dans placard de 60 cm

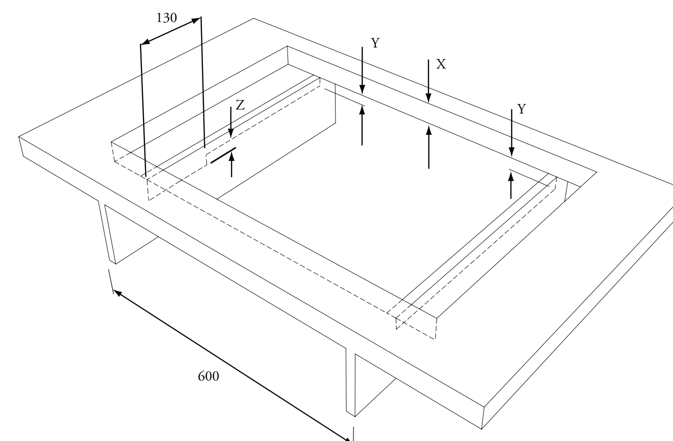
dimensions d'encastrement HG7111m dans corpus de 60 cm

X < 31 mm : Y = 31 mm - X
X >= 31 mm : Y = 0 mm



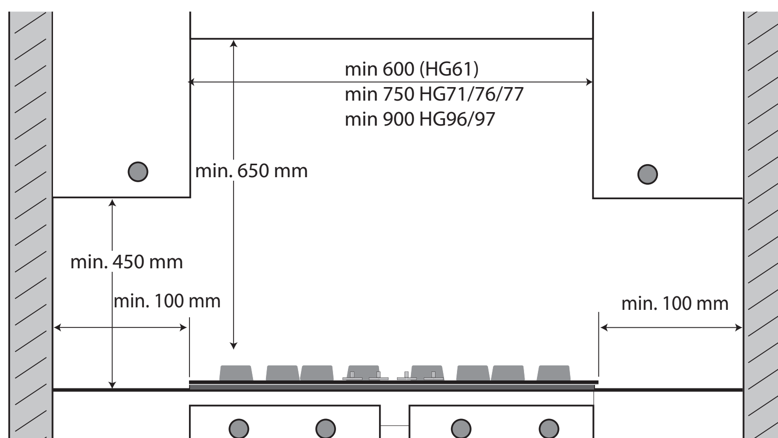
dimensions d'encastrement HG76/77/96/97..MX/MT et HG96..SX/ST dans corpus de 60 cm

X < 31 mm : Y = 31 mm - X : Z = 45 - X - Y
X >= 31 mm : Y = 0 mm : Z = 45 - X



espace libre qui est nécessaire autour

Une plaque de cuisson dégage de la chaleur. Observez un espace suffisant pour les matériaux craignant la chaleur. Attention aussi aux matériaux qui peuvent se décolorer (comme l'acier inoxydable).



La plaque de cuisson au gaz ne peut être encastrée qu'auprès d'une paroi verticale.



attention
Le dessous de la plaque de cuisson chauffe. Ne rangez pas d'objets inflammables dans un tiroir si celui-ci a été installé directement sous la plaque de cuisson.

placez l'appareil et effectuez les connexions

Placez l'appareil dans le plan de travail. Fixez-le à l'aide des étriers de montage livrés et vissez.
Établissez le raccordement de gaz.
Contrôlez si le raccordement est étanche au gaz en utilisant une eau savonneuse.
Connectez l'appareil au réseau électrique.

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar
type de brûleur	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
à ralenti	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63
normal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
puissant	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171
wok	4.50	4.50	4.50	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	4.00 / 288	3.52 / 253
wok HG96/97..M	5.70	5.70	5.00	5.50 / 396	4.85 / 350	5.50 / 396	5.50 / 396	4.75 / 342

convertir l'appareil vers d'autres types de gaz (sauf la HG96/HG97..M)

Cet appareil a été réglé pour fonctionner au gaz naturel. Il est possible de convertir l'appareil vers d'autres pressions et types de gaz à l'aide d'un set de conversion. Vous pouvez commander le set auprès du service de vente et d'après-vente. La directive visant la conversion sera livrée avec le set.

Ihre Gaskochmulde

Sicherheit

Bedienung

Bequem kochen

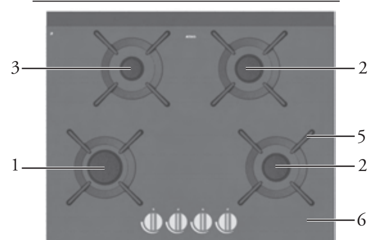
Pflege

Störungen

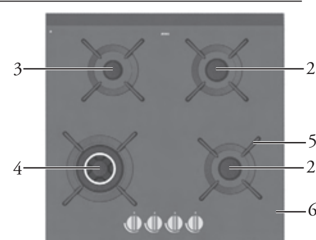
Umweltaspekte

Installationsanweisung

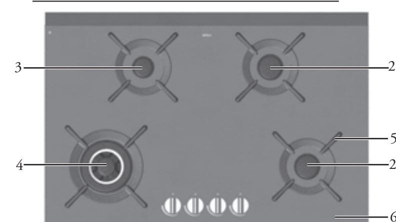
HG61..MX/MT



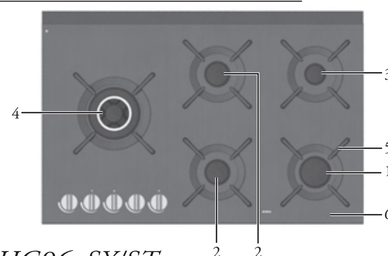
HG61..NX/NT



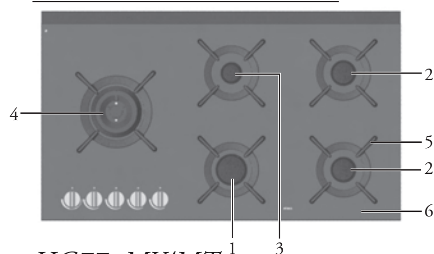
HG71..MX/MT



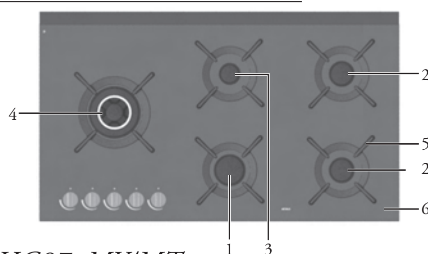
HG76..MX/MT



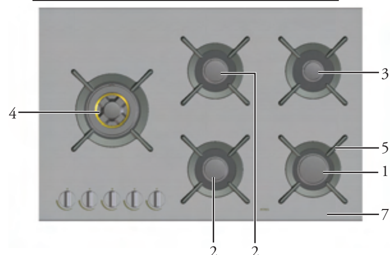
HG96..MX/MT



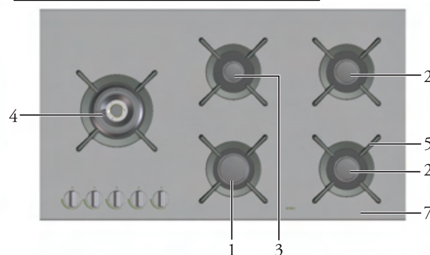
HG96..SX/ST



HG77..MX/MT



HG97..MX/MT



1. Starkbrenner
2. Normalbrenner
3. Garbrenner
4. Wokbrenner
5. Rippenplatte
6. Glasplatte
7. RVS-platte

KOOKKEUR

Diese Gaskochmulde von ATAG wurde für die echten Hobbyköche entworfen. Die unterschiedlichen Brennerleistungen sorgen dafür, dass Sie jedes Gericht zubereiten können. Durch die in den Bedienungsknöpfen integrierte Funkenzündung zünden und bedienen Sie die Knöpfe mit einer Hand. Dieses Gerät entspricht allen Anforderungen, die für das Kochgütezeichen gelten. Bei der Kochmulde ist hohe Leistungsfähigkeit mit einem Minimum an unvollständiger Verbrennung gekoppelt. Damit verfügen Sie über ein Gerät mit kurzen Ankochzeiten, auf dem auch ausgezeichnet Gerichte langsam gegart werden können.

Die HG61..MT, HG61..NT, HG71..MT, HG76..MT, HG96..MT, HG96..ST, HG77..MX/MT und HG97..MX/MT sind mit Zündsicherung ausgestattet, die dafür sorgt, dass die Gaszufuhr geschlossen wird, wenn die Flamme beim Kochvorgang erlischt.

In diesem Handbuch ist beschrieben, wie die Gaskochmulde so optimal wie möglich benutzt werden kann. Neben Angaben zur Bedienung des Gerätes finden Sie auch zweckdienliche Hintergrundinformationen.

Heben Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, so dass es auch für einen folgenden Benutzer dienlich sein kann.



Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie darum das lose mitgelieferte Typenschild in das dafür bestimmte Feld hinten im Handbuch.** Kleben Sie hier, wenn zutreffend, auch das zum Umbausatz gehörende Typenschild ein. Auf den Typenschildern stehen alle Informationen, die der Kundendienst zur adäquaten Beantwortung Ihrer Fragen braucht.

Viel Spaß beim Kochen!



Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei Benutzung des Gerätes
- Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.
- Bei längerer Benutzung der Kochmulde ist zusätzliche Lüftung erforderlich. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster oder installieren Sie ein mechanisches Gebläse.

Benutzen Sie die Kochmulde nur zur Bereitung von Gerichten
- Das Gerät ist nicht zur Heizung von Räumen geeignet.

Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube
- Die hohen Flammen können, auch bei ausgeschaltetem Gebläse, Brand verursachen.

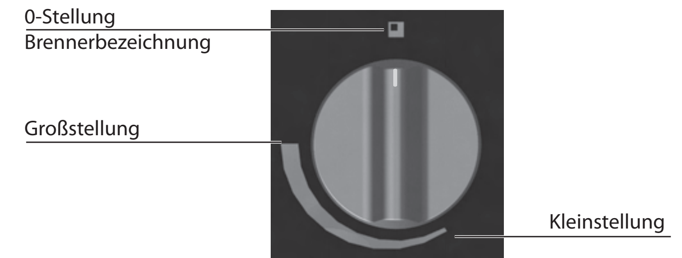
Die Brennerteile sind bei der Benutzung und auch noch danach heiß
- Vermeiden Sie direkte Berührung und Kontakt mit nicht hitzebeständigen Materialien.
- Tauchen Sie die heißen Brennerdeckel und Topfroste niemals in kaltes Wasser. Durch die schnelle Abkühlung kann das Email beschädigt werden.

Der Abstand des Topfes bis zu einem Knebel oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer mehr als zwei Zentimeter betragen
- Bei geringeren Abständen können sich die Knebel oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.

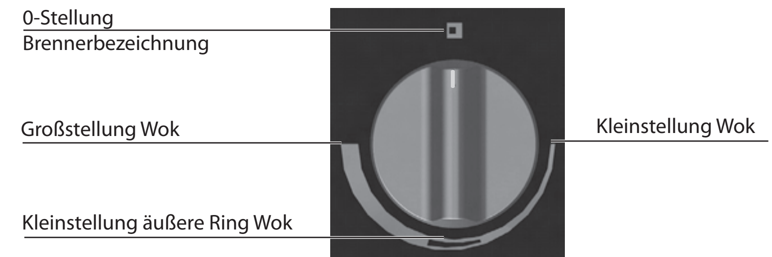
Benutzen Sie immer die Topfroste und geeignetes Kochgerät
- Stellen Sie den Topf immer auf den Topfrost. Ein Topf unmittelbar auf dem Brennerkopf kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Aluminiumbehälter oder Folie sind nicht als Kochgerät geeignet. Sie können auf den Brennerköpfen und Topfrosten einbrennen.

Aufsetzen von Brennerteilen und Topfrosten
- Die Kochmulde kann nur einwandfrei funktionieren, wenn die Brennerteile über die Führungszapfen zusammengesetzt werden.
- Legen Sie die Topfroste so nebeneinander auf, dass sie flach auf der Glasplatte liegen. Nur auf diese Art und Weise können die Töpfe stabil aufgestellt werden.

Jeder Brenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung einstellbar.



Wok HG96..MX/MT, HG97..MX/MT



Bedienung

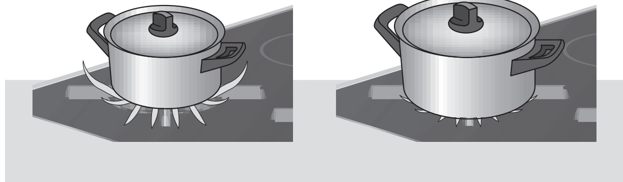
Drücken Sie den entsprechenden Knebel ein und drehen Sie ihn nach links.
Der Brenner zündet.



Für die Geräte mit Zündsicherung ist der Bedienungsknebel ungefähr 5 Sekunden gedrückt zu halten, damit sich die Zündsicherung einschaltet.



– Sorgen Sie immer dafür, dass die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn die Flammen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Zudem können die Griffe zu heiß werden.
Benutzen Sie keine Töpfe mit kleinerem Bodendurchmesser als 12 cm. Kleinere Töpfe stehen nicht stabil.



FALSCH ***GUT***



– Zum Sautieren, Braten, Durchkochen von großen Mengen und Frittieren (soweit zutreffend) empfiehlt es sich, den Stark-, Superstark- oder Wokbrenner zu verwenden.
Saucen bereiten, Schmoren und Garkochen können Sie am besten auf dem Sparbrenner. In der Großstellung reicht dieser Brenner zum Garkochen.
Verwenden Sie für alle anderen Gerichte die Normalbrenner.
– Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen dann bis zu 50% Energie.
– Verwenden Sie Töpfe mit flachem, sauberem und trocknem Boden. Töpfe mit flachem Boden stehen stabil und Töpfe mit sauberem Boden übertragen die Wärme besser auf das Gericht.

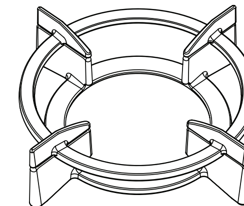
Wokbrenner



Mit dem Wokbrenner können Gerichte bei sehr hoher Temperatur bereitet werden. Es ist dabei wichtig, dass Sie:
– die Zutaten zuvor in Streifen, Scheiben oder Stückchen schneiden;
– beim Sautieren ein Qualitätsöl verwenden, wie Oliven-, Mais-, Sonnenblumen- oder Speiseöl verwenden. Ein bisschen genügt schon. Butter und Margarine verbrennen durch die starke Hitze;
– die Gerichte mit der längsten Zubereitungszeit erst in den Topf geben, so dass bei Garzeitende alle Zutaten knackig/gar sind.

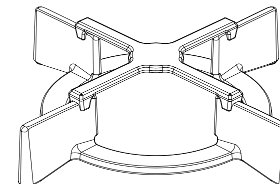
Benutzung des Wok-Zusatzrostes

Der Zusatzrost wird für den Wokbrenner mitgeliefert oder ist als Zubehör erhältlich. Er sorgt für zusätzliche Stabilität bei einem Wok mit rundem Boden.
Legen Sie den Zusatzrost gemäß Abbildung auf den Wokrost.



Verwendung von den Verkleinerungsrost

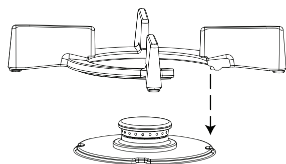
Der mitgelieferte oder als Zubehör erhältliche Verkleinerungsrost sorgt dafür, dass extra kleine Töpfe benutzt werden können.



Ihr Gerät ist aus hochwertigen Materialien hergestellt und lässt sich einfach reinigen.

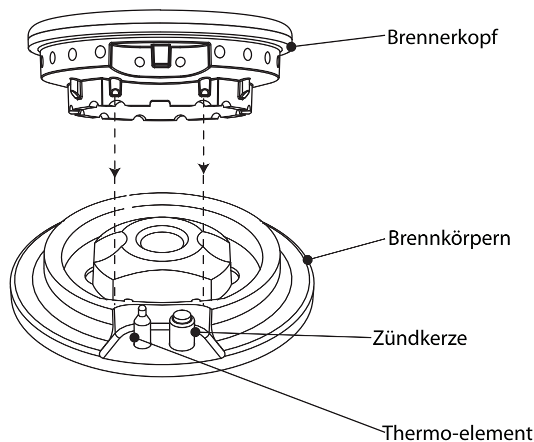


– Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Teile können durch das Geschirrspülmittel angegriffen werden! Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit, da sie in den Brenner oder die Lüftungsöffnungen eindringen kann.
– Reinigen Sie die Zündkerzen vorzugsweise mit einem Tuch. Seien Sie vorsichtig dabei. Bei zu schwerer Belastung kann sich der Abstand zwischen Kerzenspitze bis zum Brenner ändern. Dadurch zündet der Brenner schlecht oder überhaupt nicht. Die Zündkerze funktioniert nur in einem trocknen Umfeld einwandfrei. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zündkerzenspitze vorsichtig mit einer feinen Bürste reinigen.

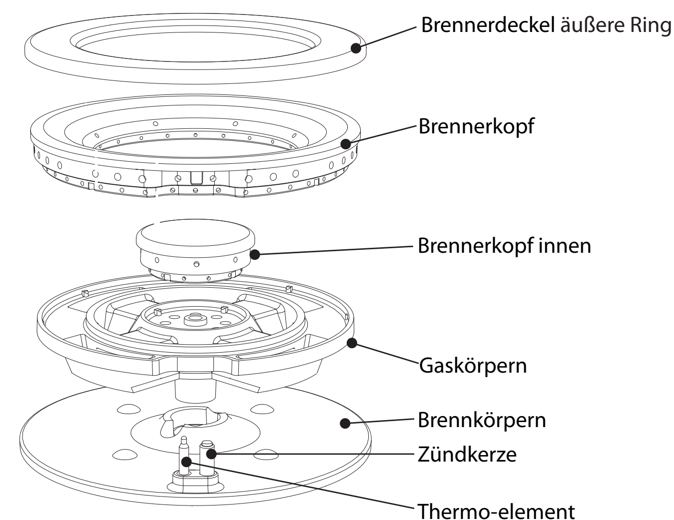


– Legen Sie die Topfroste senkrecht auf. Nicht über die Glasplatte schieben.

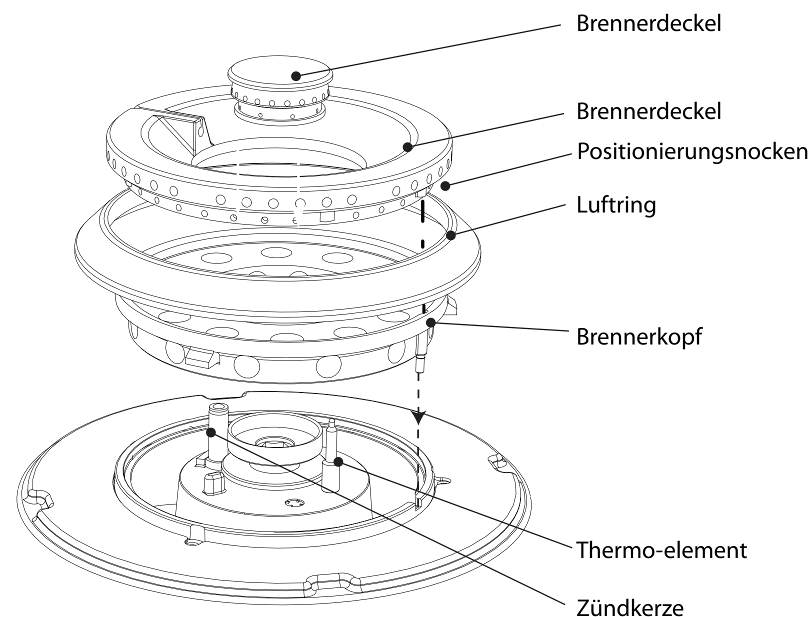
Setzen Sie die Brennerteile mit Hilfe der Führungszapfen zusammen.



Wok HG61/71/76/ 77..MX/MT und HG96..SX/ST



Wok HG96/97..MX/MT



Allgemeines



- Regelmäßige Reinigung und Pflege sofort nach Benutzung des Gerätes verhindert, dass übergekochte Essensreste lange einwirken können und hartnäckige, schwer zu entfernende Flecken verursachen. Sie können am besten ein mildes Reinigungsmittel verwenden.
- Reinigen Sie erst die Knebel, Brenner und Topfroste und dann die Glasplatte. Damit wird vermieden, dass die glasplatte beim Reinigen wieder schmutzig wird.

Hartnäckige Flecken auf Email (Topfroste, Brennerdeckel)



Hartnäckige Flecken mit flüssigem Scheuerpulver oder Scheuerschwamm aus Kunststof entfernen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerkissen, spitze Gegenstände oder ätzende Reinigungsmittel.

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

Reinigen Sie die Glasplatte mit einem Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder. Wasserflecken oder Kalkreste reinigt man am besten mit Haushaltsessig.

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl (Auffangschalen)

Vor allem überkekochter Rotkohl, Rote Bete, Ketchup, Apfelmus, Rhabarber und andere stark zuckerhaltige Lebensmittel sowie saure Flüssigkeiten können eine Verfärbung der Oberfläche verursachen. Um hartnäckige Flecken von Edelstahlflächen zu entfernen, empfiehlt sich die Verwendung eines speziellen Edelstahlreinigers. In diesem Fall sollten Sie stets entlang der Struktur des Stahls wischen, um Glanzflecken vorzubeugen. (Schäden, die hierdurch entstehen, fallen nicht unter die Garantie!). Wenn sich die Flecken nicht auf die oben beschriebene Weise entfernen lassen sollten, können Sie das Kochfeld mit HG Ofen-/Grillreiniger reinigen. Sie sollten jedoch berücksichtigen, dass Sie die gesamte Auffangschale reinigen müssen, um Farbabweichungen vorzubeugen. Außerdem müssen Sie die Auffangschale mit einem Edelstahlpflegemittel nachbehandeln. Darüber hinaus ist es normal, dass sich die Oberfläche im Laufe der Zeit verfärbt.

Reinigung Entfernbaren Brennerteilen

Die entfernbaren Brennerteile (einschließlich Wok) können am besten mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken können Sie die Teile in Wasser mit Spülmittel weichen lassen. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

Messing-Wokbrennerteile

Einige Teile des Wokbrenners sind aus Messing. Es ist normal, dass sich die Messingfarbe durch hohe Temperaturen ändert, die beim Wokken entstehen.

Keradur® Brennerdüsen

Die Brennerdüsen sind mit einer einmaligen Keradur® Schicht versehen. Der schmutzabweisende Speziallack ist mit einer Keramikfüllung versehen, die die Reinigung vereinfacht und die Haltbarkeit der Brenner wesentlich verbessert. Die Brennerdüsen können am besten mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden.

ATAG Shine

Atag hat eine Reinigungsmittelserie unter dem Namen ATAG Shine zusammengestellt.
Sie sind im Internet unter **www.hps.nl** erhältlich.
Hier finden Sie auch diverse Reinigungs- und Benutzertipps.

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass es defekt ist. Versuchen Sie eventuell, das Problem selbst zu lösen. Verständigen Sie den Kundendienst, wenn die nachstehenden Ratschläge keine Abhilfe verschaffen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Es riecht nach Gas im Geräteumfeld.	– Ein Brenner ist eingeschaltet, aber nicht gezündet. – Die Kopplung eines Flaschengasgerätes hat sich gelöst.	– Schließen Sie den Hahn und warten Sie ein paar Minuten vor erneuter Zündung. – Befestigen Sie die Kopplung.
Ein Brenner zündet nicht.	– Stecker nicht in der Steckdose. – Sicherung defekt/Sicherung im Zählerschrank ausgeschaltet. – Bougie vervuild/vochtig. – Brennerteile nicht richtig aufgesetzt. – Zündkerze verschmutzt/feucht. – Hauptgashahn geschlossen. – Störung am Gasnetz. – Gasflasche oder -tank ist leer. – Falsche Gasart verwendet (bei Flaschengasverwendung). – Knebel nicht lange oder tief genug eingedrückt.	– Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. – Montieren Sie eine neue Sicherung oder schalten Sie die automatische Sicherung wieder ein. – Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze. – Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen. – Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind. – Öffnen Sie den Hauptgashahn. – Fragen Sie bei Ihrem Gaslieferanten nach. – Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen. – Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. – Halten Sie den Knebel zwischen Groß- und Kleinstellung tief und lange genug eingedrückt.
Der Brenner brennt nicht egal.	– Brennerteile nicht richtig aufgesetzt. – Brennerteile verschmutzt/feucht. – Falsche Gasart verwendet (bei Flaschengasverwendung).	– Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen. – Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind. – Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	– Knebel nicht lange genug eingedrückt (Geräte mit Zündsicherung).	– Halten Sie den Knebel mindestens 5 Sekunden eingedrückt.

Ziehen Sie zu Rate bei den Kundendienst. Siehe dazu mitgelieferte Garantieschein oder die Internetseite **www.hps.nl**.
Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:
- Pappe;
- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);
- Polypropylenband (PP).

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Das Typenschild ist gekennzeichnet mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist.



Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.
Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

Achtung
Gasart und Land, wofür sich das Gerät eignet, sind auf dem Typenschild angegeben.

Dies ist ein Klasse-3-Gerät.

Gasanschluß

Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.

Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluß mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheits-schlauch.

Hinter einem Backofen ist ein Schlauch vollständig aus Metall zu verwenden.



Achtung
Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in Berührung kommen.

Auf jeden Fall muß für das Gerät der Gashahn an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden.

Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.

Achtung
Die Unterseite der Kochplatte wird heiß.

Stromversorgung

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.

Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.

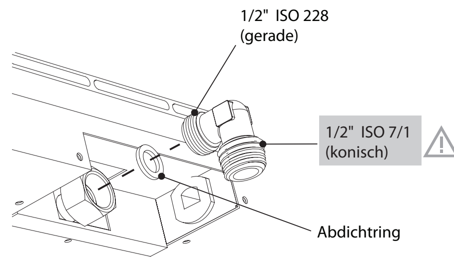
Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

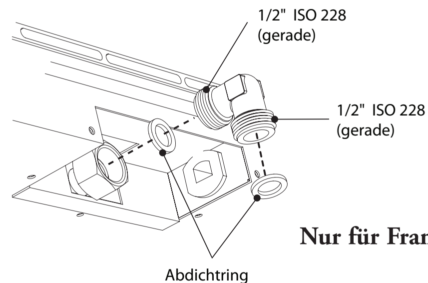


Achtung
Dieses Gerät muß jederzeit geerdet sein.

Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Serviceorganisation oder gleichermaßen qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

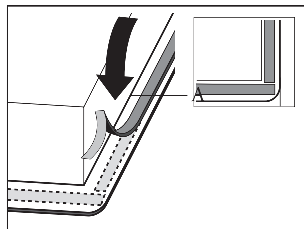
Kochmulde vorbereiten





Nur für Frankreich:

Montieren Sie den mitgelieferten Krümmer auf den Gasanschluss des Gerätes.



Achtung!
Dies gilt nur für das Glasgerät!
Bei den Edelstahl-Geräten HG77..M und HG97..M ist das Abdichtband bereits vormontiert.

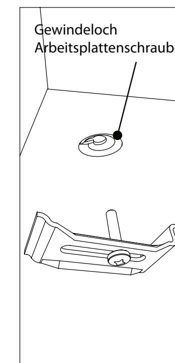
Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens (A) und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminiumprofile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern 4 Stücken schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.

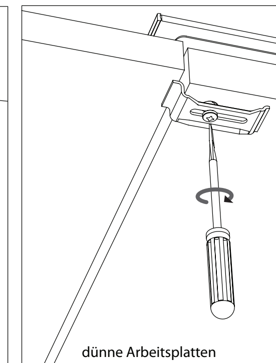
Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

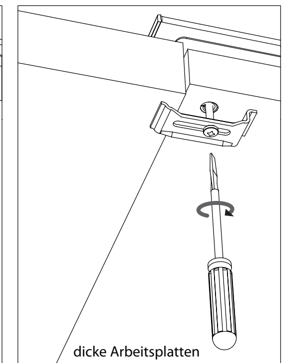
Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Einbaumaße). Sägen Sie eventuell vorhandene Trennwände auch aus. Der Abstand vom Ausschnittmaß bis zur Rückwand und / oder Seitenwand ist aus der Tabelle ersichtlich.

Versiegeln Sie die Schmalseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfaserplatte mitKunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern, daß Feuchtigkeit eindringt und sich die Arbeitsplatte ausdehnt.

Befestigungspunkte Montagebügel

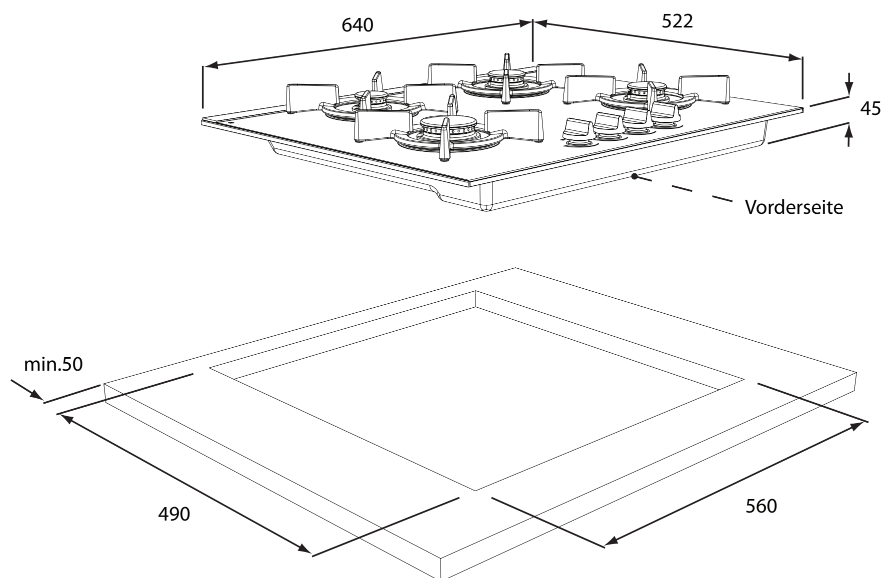


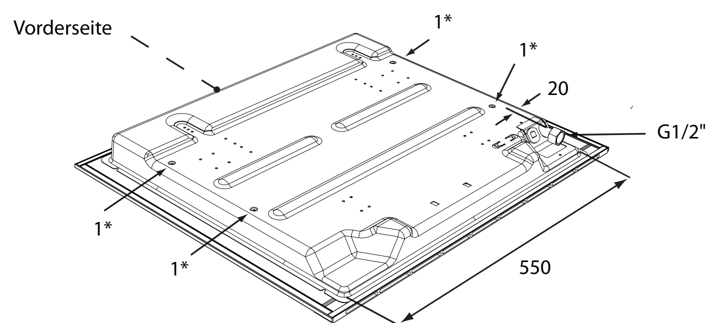




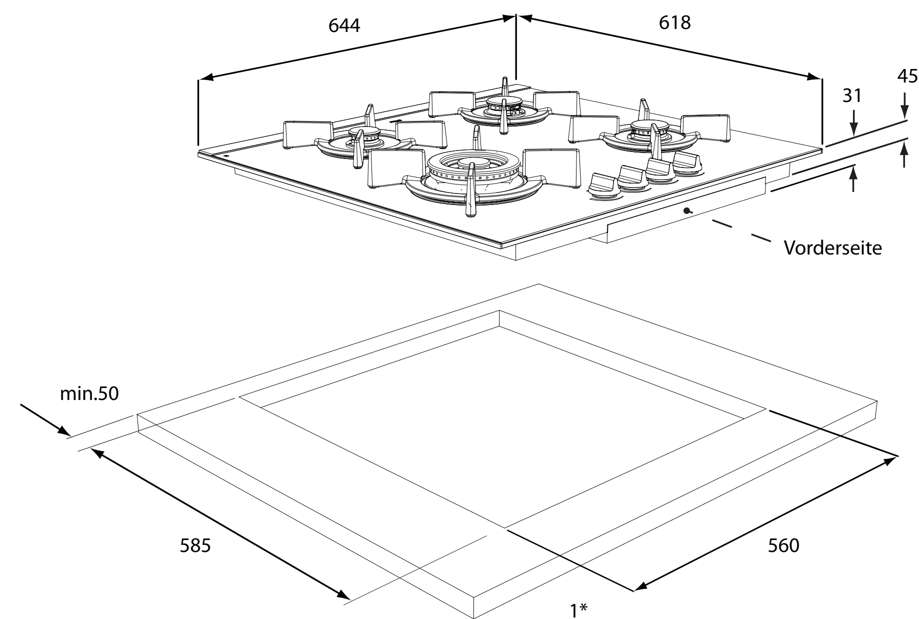
Einbaumaße HG61..M

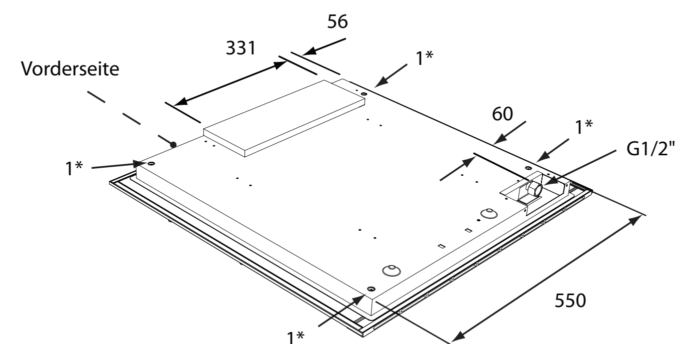
1*) Befestigungspunkt Montagebügel



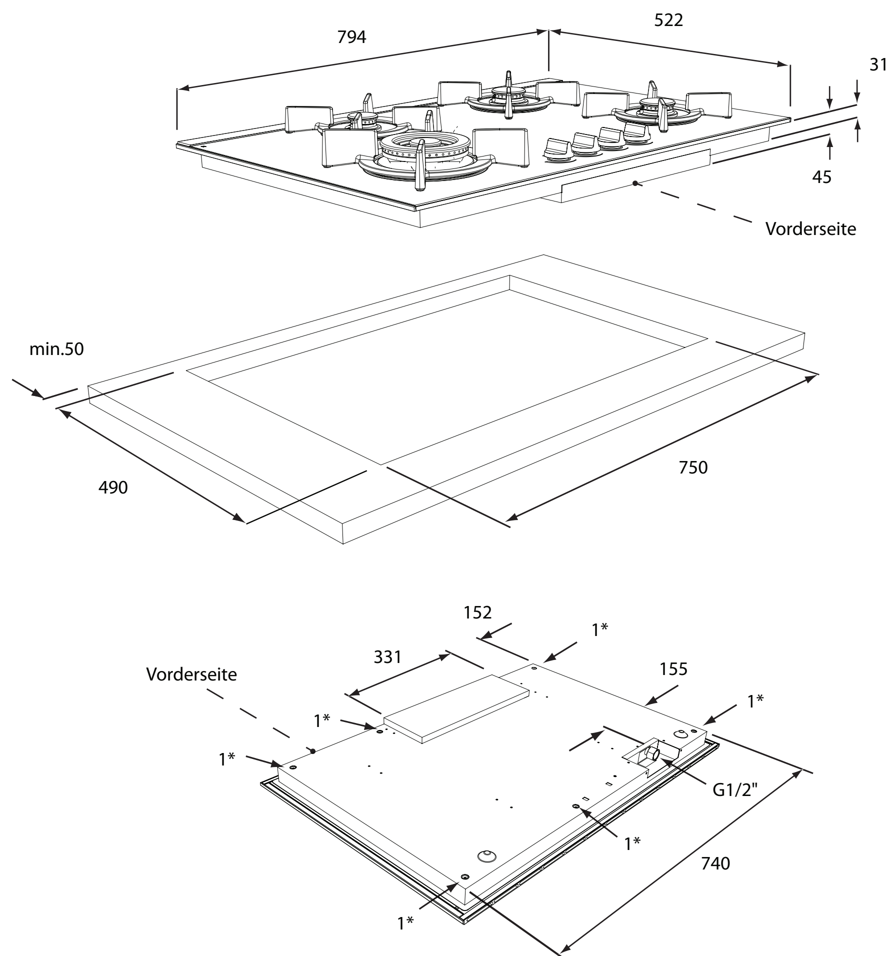


Einbaumaße HG61..N



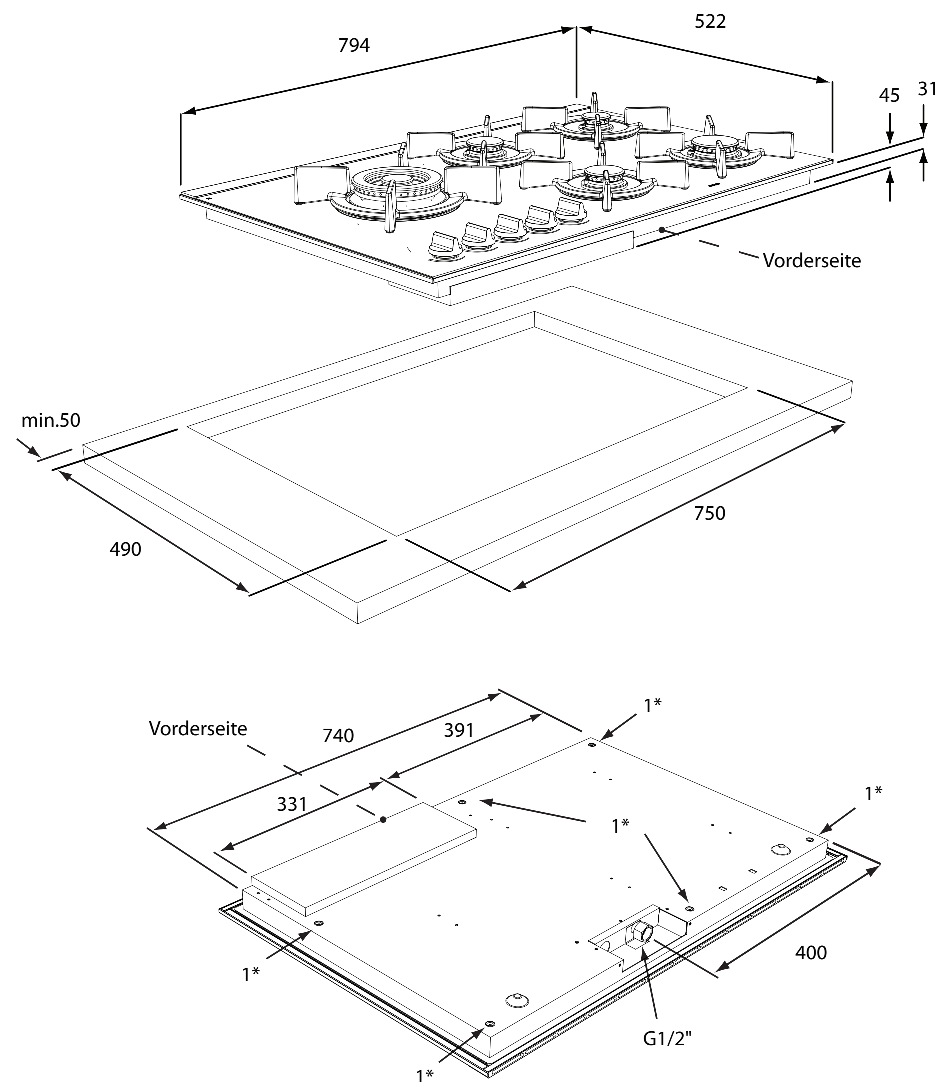


Einbaumaße HG71..M

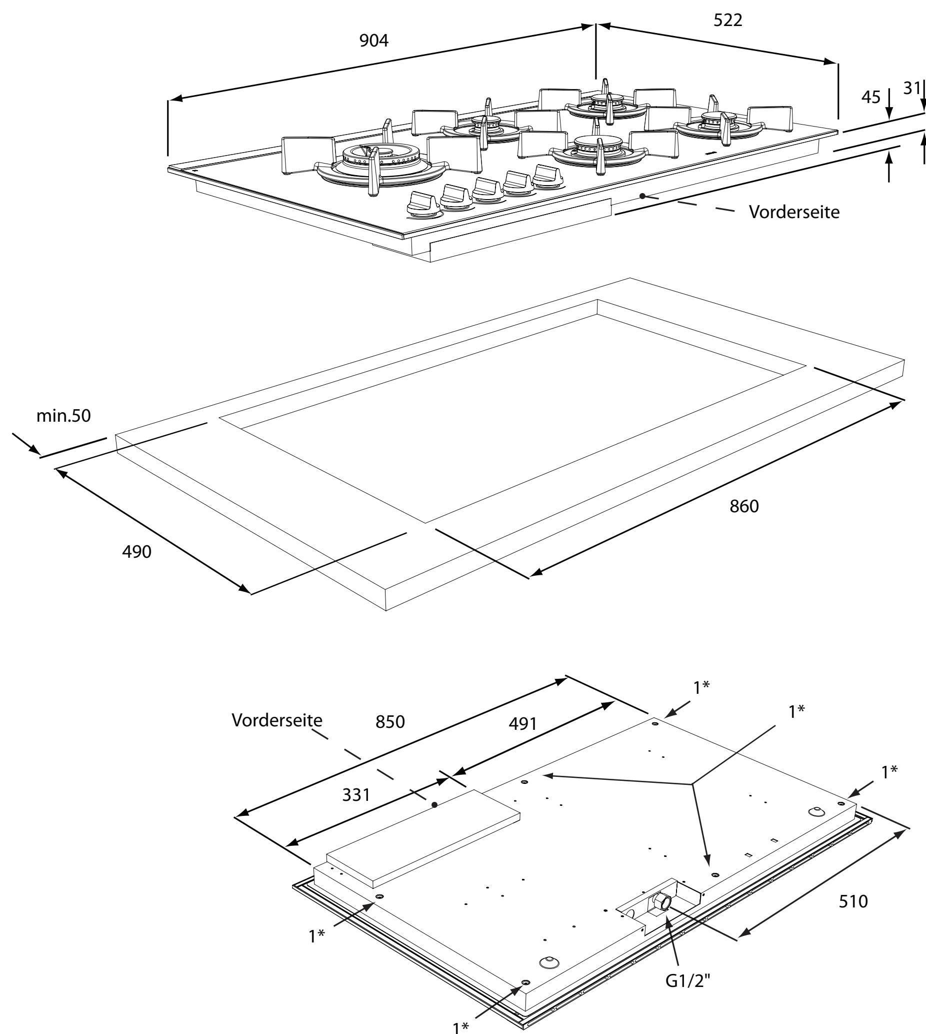


INSTALLATIONSANWEISUNG *Einbauen*

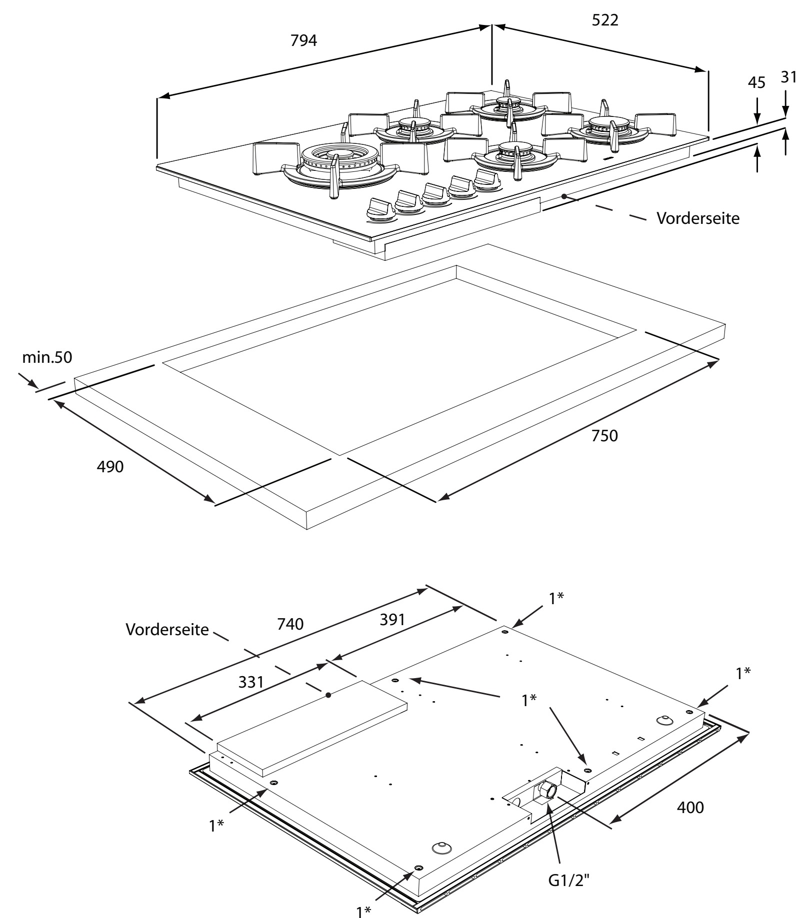
Einbaumaße HG76..M



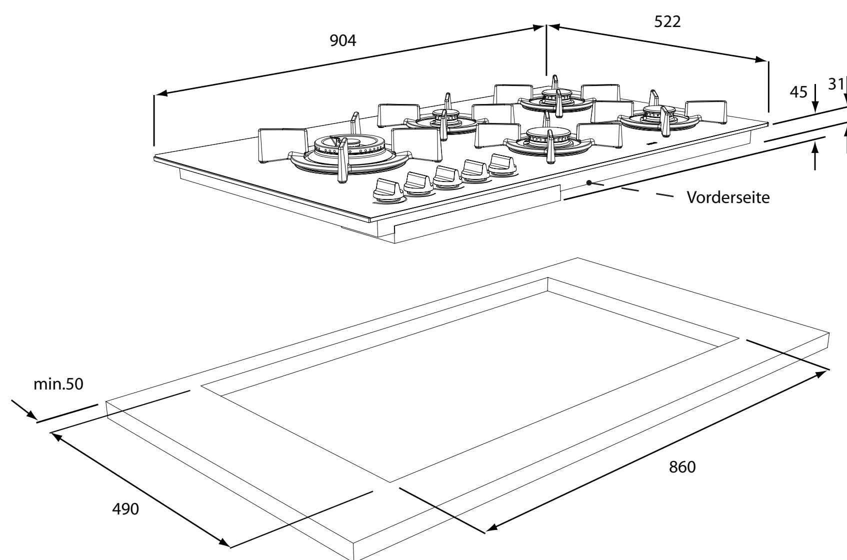
Einbaumaße HG96..M/S

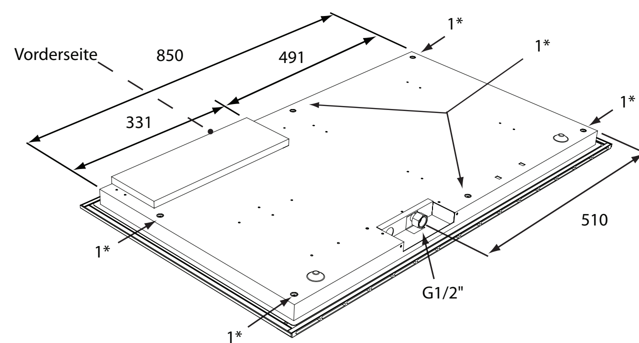


Einbaumaße HG77..M



Einbaumaße HG97..M

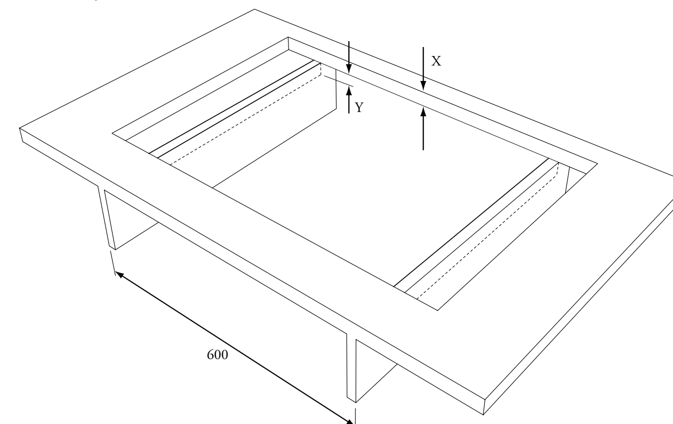




Einbausituationen HG71/76/77/96/97 in 60-cm-Schrank

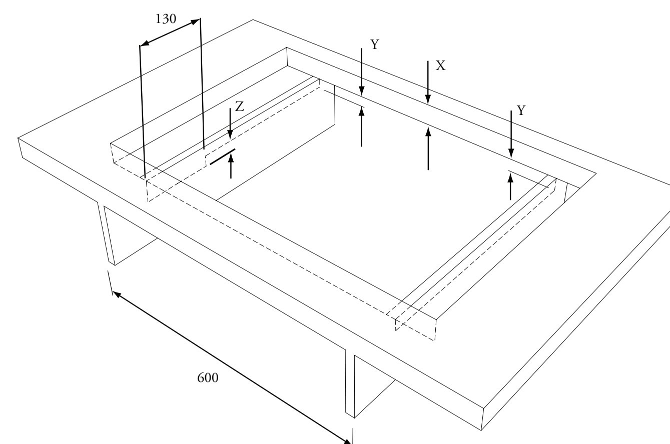
Einbaumaße HG7111m in 60-cm-Korpus

X < 31 mm : Y = 31 mm - X
X >= 31 mm : Y = 0 mm



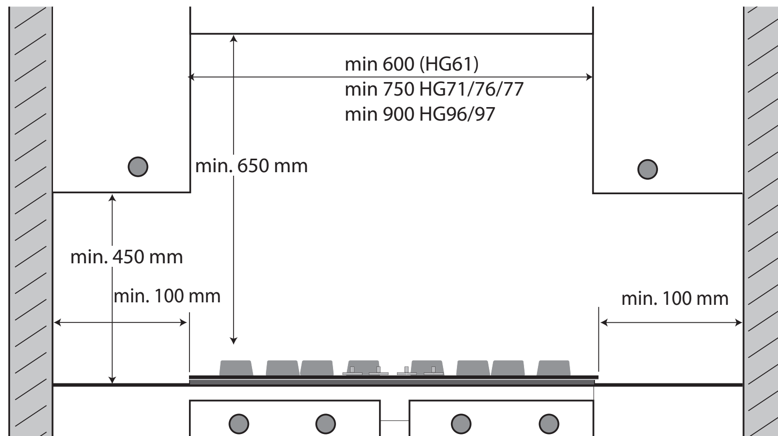
Einbaumaße HG76/77/96/97..MX/MT und HG96..SX/ST in 60-cm-Korpus

X < 31 mm : Y = 31 mm - X: Z = 45 - X - Y
X >= 31 mm : Y = 0 mm : Z = 45 - X



Benötigter Freiraum

Eine Gaskochmulde entwickelt Wärme. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum zu nicht-hitzebeständigen Materialien. Achten Sie auch auf Werkstoffe, die sich verfärben können (wie Edelstahl).



Die Gaskochmulde darf neben nur einer senkrechten Wand eingebaut werden.



Achtung
Die Unterseite der Kochplatte wird heiß. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in eine Schublade, wenn sie unmittelbar unter dem Kochfeld montiert ist.

Gerät aufstellen und die Anschlüsse herstellen

Das Gerät in die Arbeitsplatte einsetzen und mit den mitgelieferten Montagebügeln und Schrauben befestigen.
Stellen Sie den Gasanschluss her.
Kontrollieren Sie den Anschluss mit Seifenwasser auf Gasdichtheit.
Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar
Brennertyp	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
Gar	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63
Normal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
Stark	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171
Wok	4.50	4.50	4.50	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	4.00 / 288	3.52 / 253
wok HG96/97..M	5.70	5.70	5.00	5.50 / 396	4.85 / 350	5.50 / 396	5.50 / 396	4.75 / 342

Gerät einstellen auf andere Gasart (außer HG96/HG97..M)

Dieses Gerät ist für Erdgas eingestellt. Das Gerät kann mit Hilfe eines Umbausatzes auf andere Gasarten und Gasdrücke eingestellt werden. Der Umbausatz kann bei der Verkaufs- und Serviceorganisation bestellt werden. Die Umbauvorschrift wird mit dem Satz mitgeliefert.

your gas hob

safety

controls

comfortable cooking

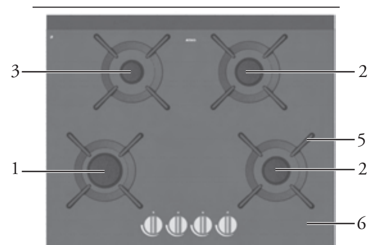
maintenance

faults

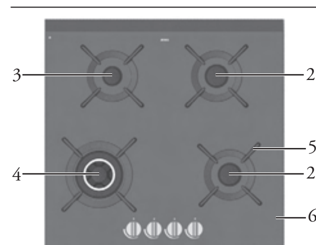
environmental aspects

installation instructions

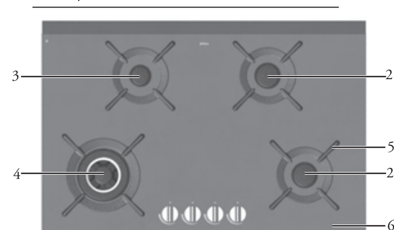
HG61..MX/MT



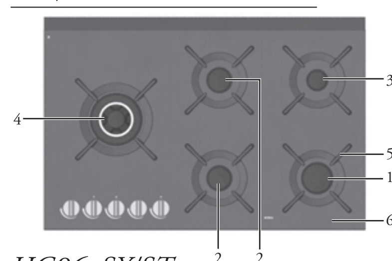
HG61..NX/NT



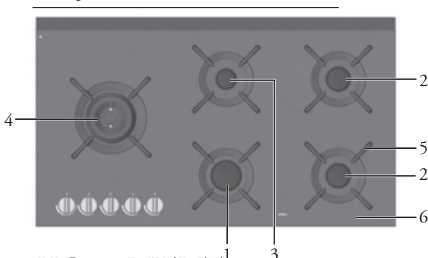
HG71..MX/MT



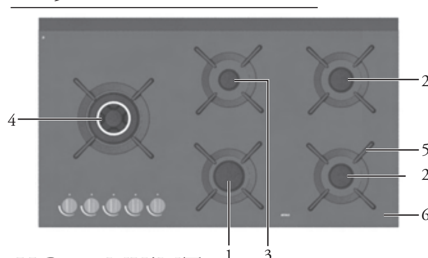
HG76..MX/MT



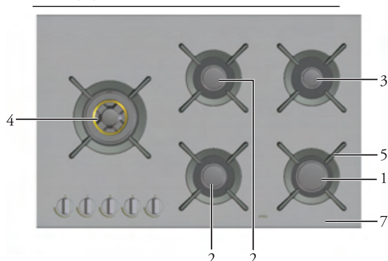
HG96..MX/MT



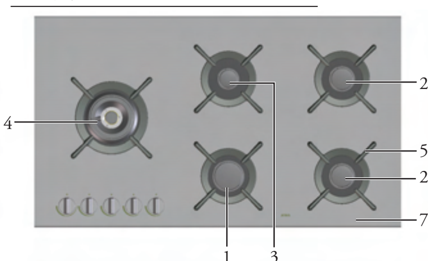
HG96..SX/ST



HG77..MX/MT



HG97..MX/MT



1. rapid burner
2. semi-rapid burner
3. simmer burner
4. wok burner
5. pan supports
6. glass plate
7. Stainless steel plate

KOOKKEUR

This ATAG gas hob has been designed for the real lover of cooking. The differences in burner capacity mean that you can cook any type of dish. Thanks to the integration of the spark ignition in the knobs, you can ignite and control the burners with one hand.
The gas hob combines high efficiency with a minimum of incompletely burned combustion gases. This gives you an appliance with short heating times, while also providing excellent simmering.

The HG61..MT, HG61..NT, HG71..MT, HG76..MT, HG96..MT, HG96..ST, HG77..MX/MT and HG97..MX/MT are fitted with a flame failure device, which ensures that the gas supply is shut off if the flame goes out during the cooking process.

This manual explains optimum use of the gas hob. In addition to information on operation, you will also find background information that may be useful to you when using this product.

Keep this manual carefully so that possible subsequent users can also benefit from it.



The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the data card in the space provided, at the back of the manual.** Where applicable, the data card supplied with a conversion kit should also be stuck here. The data cards contain all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!



Ensure that there is adequate ventilation during use
- Keep natural ventilation openings open.
- When using the hob for long periods, extra ventilation is necessary. Open a window for instance or install a mechanical fan.

Use the hob only for preparing dishes
- The appliance is not suitable for space heating.

Never flambé under an extractor hood
- The high flames can cause a fire, even if the fan is switched off.

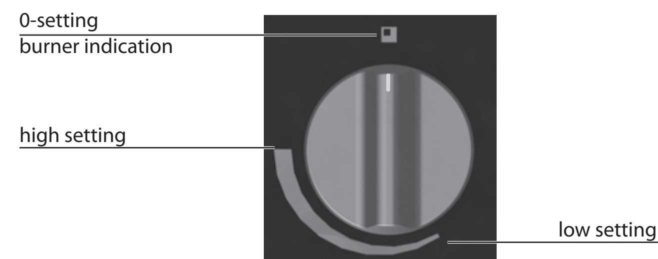
The burner parts are hot during and immediately after use
- Do not touch them, and avoid contact with non-heat-resistant materials.
- Never immerse hot burner parts in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.

The distance from the pan to a knob or non-heat-resistant wall should always be greater than two centimetres
- In the case of smaller distances the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or distort.

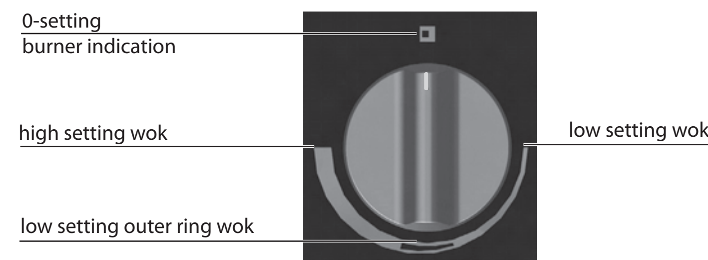
Always use the pan supports and suitable cooking utensils
- Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner head can result in dangerous situations.
- Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can become burnt into the burners and pan supports.

Installing burner parts and pan supports
- The hob can only function effectively if the burner parts have been assembled using the guide ridges.
- Ensure that the pan supports lie properly against each other and flat on the glass plate. Only then can the pans be positioned stably.

Each burner can be adjusted continuously between the full and low positions.



Wok HG96..MX/MT, HG97..MX/MT



controls

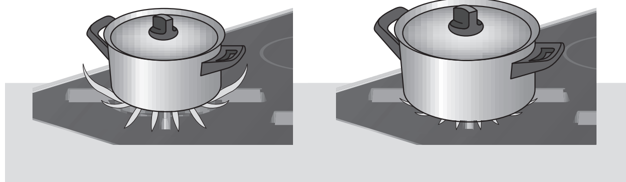


Press the control knob in and turn it anti-clockwise.
The burner ignites.

In the case of appliances with flame failure device you must hold the control knob pressed in for approximately 5 seconds to switch the flame failure device on.



– Always ensure that the flames remain below the pan. If flames play around the pan, a lot of energy is lost. In addition, the handles can get too hot.
Do not use pans with a base diameter less than 12 cm. Smaller pans will not be stable.

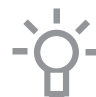


WRONG ***RIGHT***



– When frying, stir-frying, heating through large quantities and deep-frying it is better to use the strong, super-strong or wok burner. Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the simmer burner. On its high setting this burner is large enough for cooking food right through.
For all other dishes use the normal burners.
– Cook with the lid on the pan. This way you save up to 50% energy.
– Use pans with a flat, clean, dry base. Pans with a flat base stand stably and pans with a clean base transfer the heat more effectively to the food.

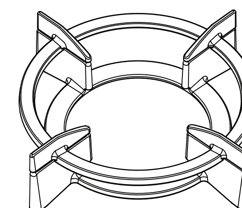
wok burner



With the wok burner you can prepare dishes at a very high temperature. For this purpose it is important:
– to cut the ingredients into strips, slices or pieces before cooking;
– to use good-quality oil, such as olive, maize, sunflower or peanut oil when stir-frying. A small quantity is enough. Butter and margarine on the other hand will burn because of the high heat;
– to place the dishes with the longest cooking time in the pan first, so that at the end of the cooking time all ingredients are cooked al dente at the same time.

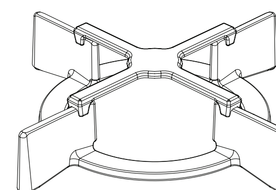
use of the wok auxiliary support

The auxiliary support supplied for the wok burner or available as an accessory provides additional stability in the case of a wok with a round base. Place the auxiliary support on the wok support as indicated in the illustration.



use of the reduction support

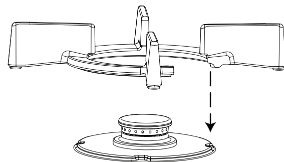
The reduction support supplied with the unit or available as an accessory enables you to use very small pans.



Your appliance has been manufactured from high-grade materials, which are easy for you to clean.

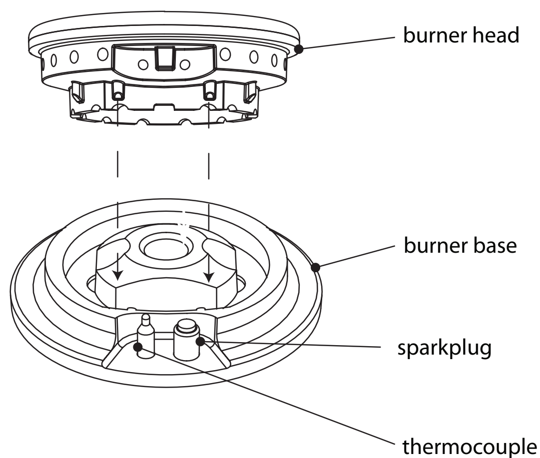


- Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. The parts may be damaged by the dishwasher detergent!
  Do not use too much water as this can penetrate into the burner or ventilation openings.
- Clean the spark plugs preferably with a cloth. Do this carefully. If too much pressure is applied, the distance from the point of the sparkplug to the burner may change, causing the burner to ignite poorly or not at all. The sparkplug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you may clean the point with a tiny brush.

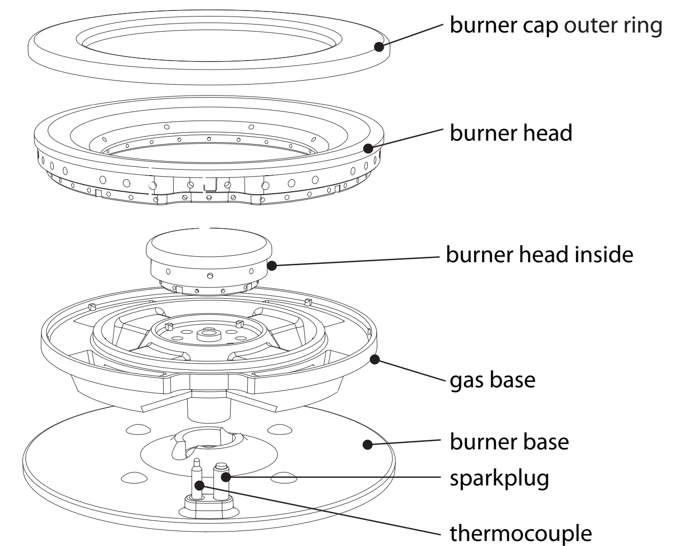


- Set the pan supports down vertically, without sliding them over the glass plate.

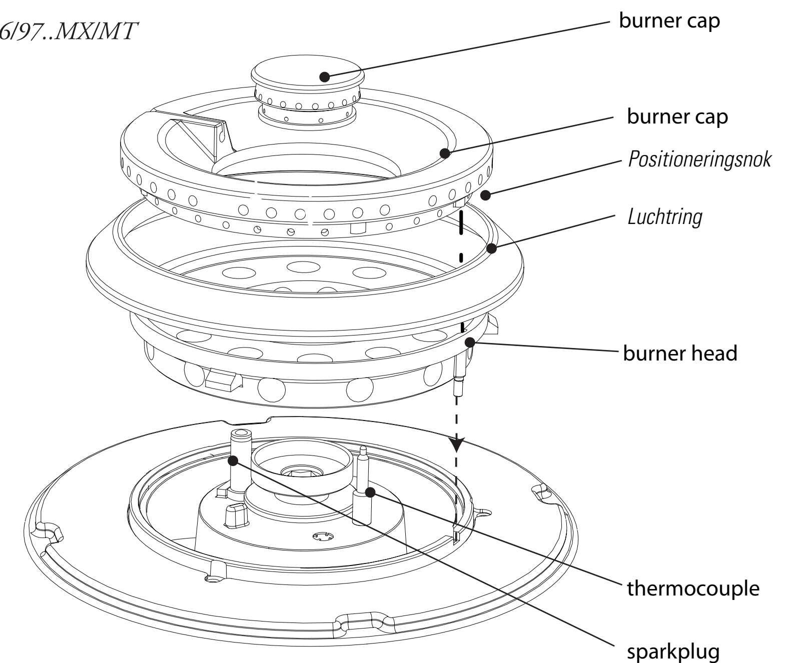
  Assemble the burner parts using the guide ridges.



Wok HG61/71/76/ 77..MX/MT and HG96..SX/ST



Wok HG96/97..MX/MT



general



- Regular cleaning immediately after use prevents over-cooked food being able to become ingrained and cause stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning agent.
- Clean the control knobs, burners and pan supports first and then the glass plate. This avoids the glass plate getting dirty again during cleaning.

stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps)



Remove with a non-abrasive cream or a soft sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.

stubborn stains on the glass hob

Clean the glass hob with a cleansing agent intended specifically for ceramic hobs. Water stains or limescale are most easily cleaned using a non-abrasive limescale remover .

Stubborn stains on stainless steel (drip trays)

If spilled, acid fluids and sugary foodstuffs like red cabbage, beetroot, soy sauce, applesauce and rhubarb may cause the surface to discolour. Stubborn stains on stainless steel are best removed with a special cleaning agent. Always polish in the direction of the steel structure to avoid shine spots.
(This kind of damage is not covered by the warranty!)
If the above methods do not remove the stains, clean the plate with HG oven and grill cleaning agent. Remember to treat the entire drip tray in order to avoid discolouring. Also, as a follow-up treat the drip tray with a polish or maintenance agent for stainless steel. Please note that over the years the surface will slightly discolour.

cleaning removable burner components

The removable burner components (including wok) are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth. In the case of obstinate stains you can soak the parts in hot suds.
Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.

brass wok burner parts

A few parts of the work burner are made from brass. It is normal for the colour of the brass to change as a result of the high temperatures that occur when cooking with a wok.

Keradur® burner bases

The burner bases have a unique Keradur® surface coating. The special dirt-repelling lacquer has a ceramic filling which makes cleaning easier and substantially improves the durability of the burners. The burner bases are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth.

ATAG Shine

Atag supplies a range of cleaning agents under the name ATAG Shine. These can be obtained via the website at **www.hps.nl**, where you will also find various cleaning and operating tips.

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below:

fault	cause	solution
There is a smell of gas in the vicinity of the appliance.	– A burner is turned on but not lit. – The coupling on a bottled gas unit has come undone.	– Close the tap and wait for a few minutes before relighting. – Tighten the coupling.
A burner does not ignite.	– Plug not in socket. – Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off. – Sparkplug dirty/damp. – Burner parts not correctly installed. – Burner parts dirty/damp. – Main gas tap closed. – Fault in the gas network. – Gas bottle or tank is empty. – Wrong type of gas used (where bottled gas is used). – Control knob not kept pressed in long enough or far enough.	– Push the plug into the socket. – Fit a new fuse or switch the automatic fuse back on. – Clean and dry the sparkplug. – Assemble the burner parts using the centring ridges. – Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open. – Open the main gas tap. – Check with your gas supplier. – Connect a new gas bottle or have the tank filled. – Check that the gas used is suitable for the appliance. – Keep the control knob pressed in far enough between full and low.
The burner does not burn evenly.	– Burner parts incorrectly installed. – Burner parts dirty or damp. – Wrong type of gas used (where bottled gas is used).	– Assemble the burner parts using the centring ridges. – Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open. – Check that the gas used is suitable for the appliance.
The burner goes out after igniting.	– Control knob not kept pressed in long enough (appliances with flame failure device).	– Keep the control knob pressed in for at least 5 seconds.

In case of faults phone the service department. See the guarantee certificate or consult the internet site **www.hps.nl**.

This appliance should only be connected up by a registered installer!

In the manufacturing of this appliance use has been made of durable materials.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:
• cardboard;
• paper;
• polythene film (PE);
• CFC-free polystyrene (PS hard foam);
• polypropylene tape (PP).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

On the data plate is put the symbol of a crossed-out wheeled dustbin:



This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.

please note
The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the ratings plate.

This is a category 3 appliance.

gas connection

The gas connection must comply with national and local regulations.

We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted.

Behind an oven use must be made of a pipe made entirely out of metal.



please note
A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.

In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible.

Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.

electrical connection (solely for appliances with a spark switch)

230 V - 50 Hz - 0.6 VA

The electrical connection must comply with national and local regulations.

Wall socket and plug must be accessible at all times.

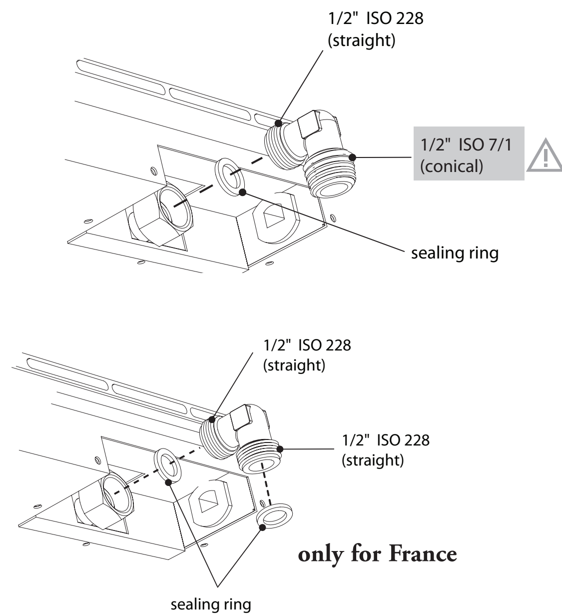
If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.



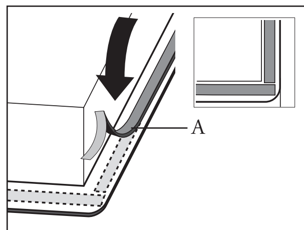
please note
This appliance must be earthed.

If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

preparing the hob



Fit the elbow supplied on the appliance's gas connection.



Attention!
This only applies to the glass appliance.
In stainless steel appliances HG77..M and HG97..M the sealing tape has already been applied.

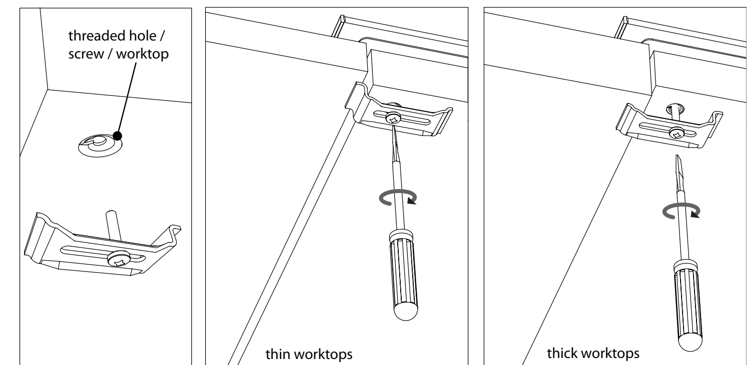
Remove the protective foil of the sealing strip (A) and attach the sealing strip in the groove of the aluminium profiles or the edge of the glass plate. Do not attach the sealing strip through the corner. Instead, cut 4 pieces that fit tightly together in the corners.

cut opening in worktop

Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (building in dimensions).

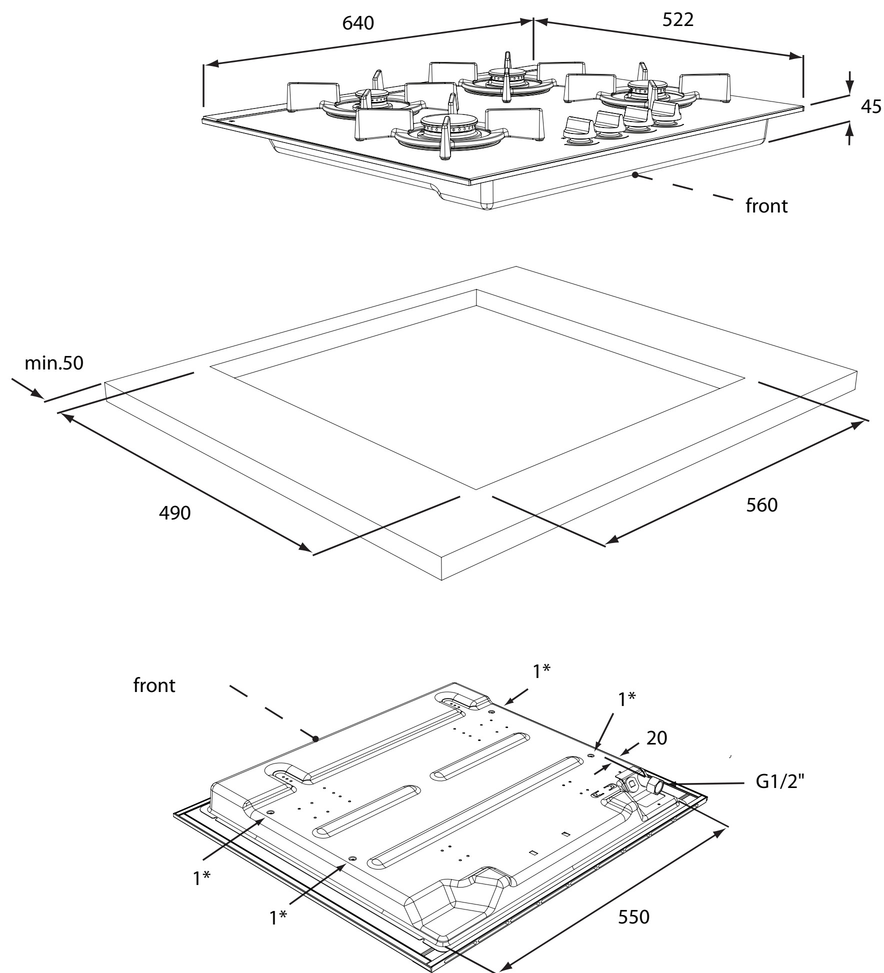
If the woodtop is made of treated wood, then coat the sawn surfaces of the top with sealing varnish, to prevent moisture causing the top to swell.

attachment points for mounting brackets

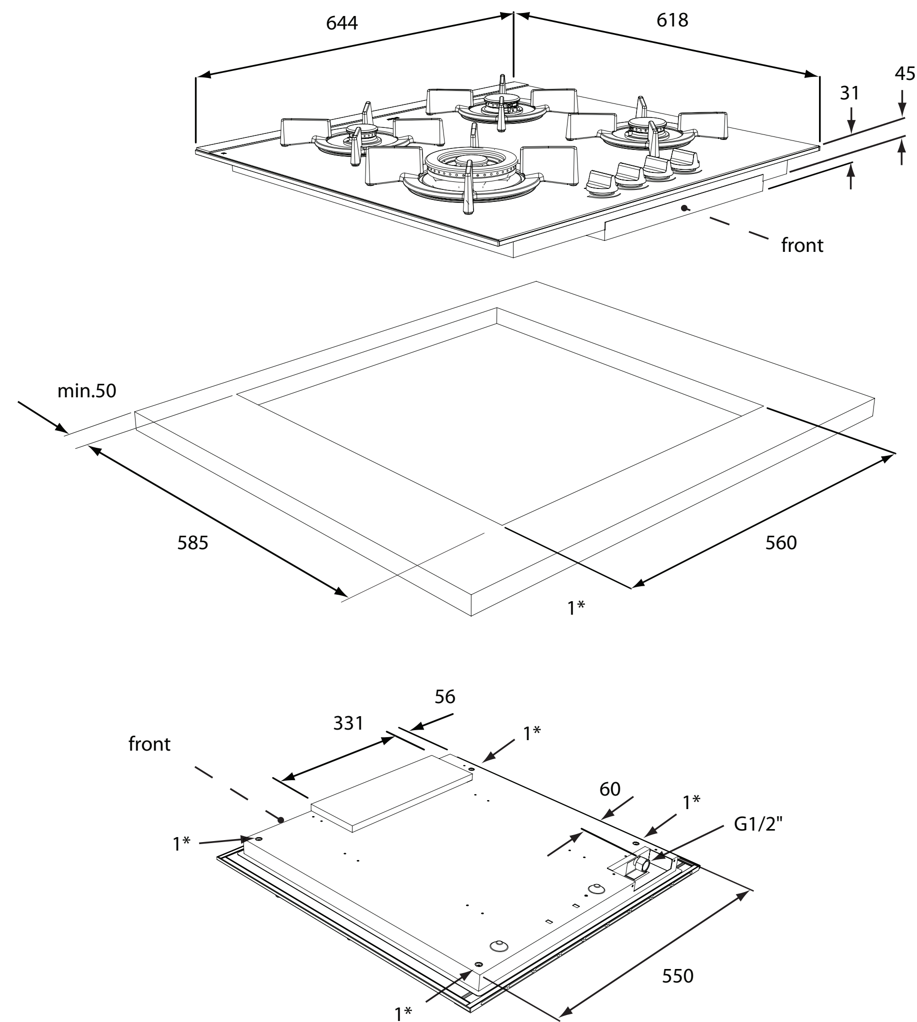


building in dimensions HG61..M

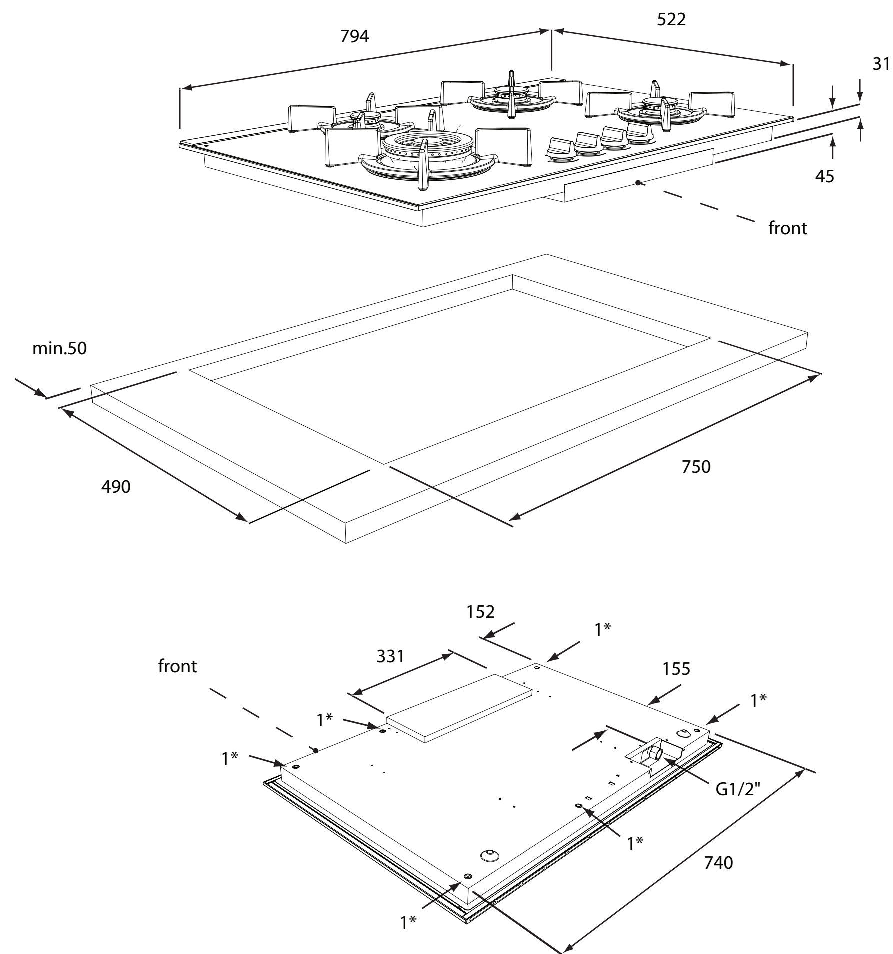
1*) attachment point for mounting bracket



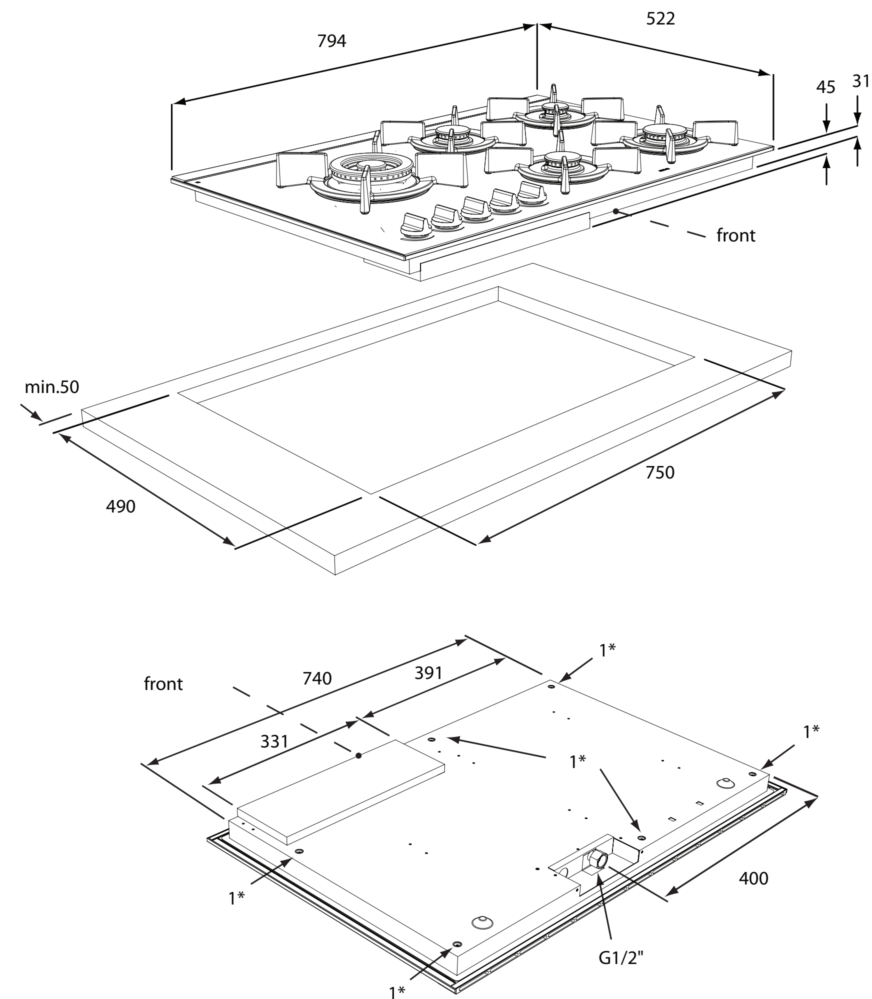
building in dimensions HG61..N



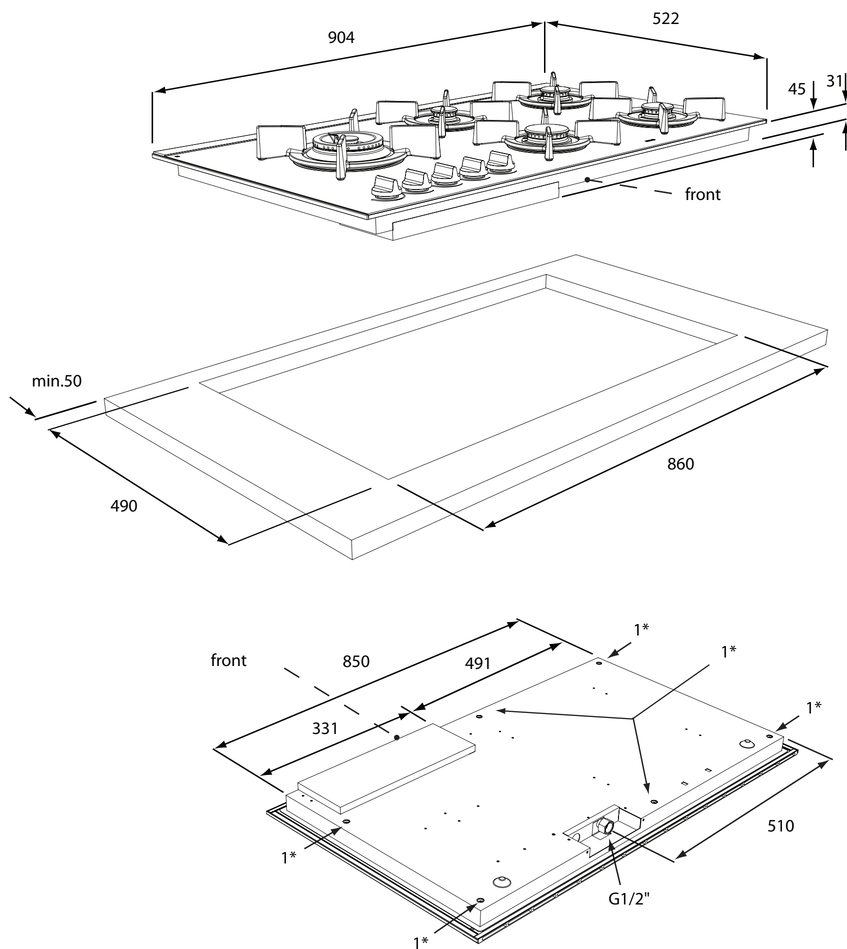
building in dimensions HG71..M



building in dimensions HG76..M

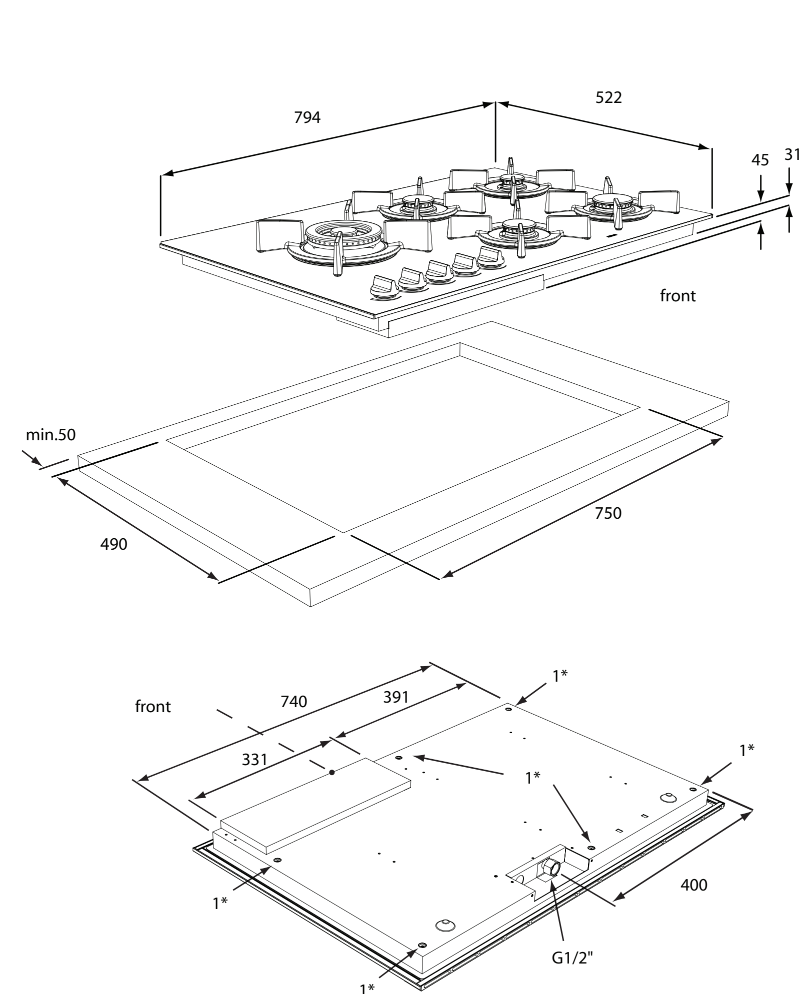


building in dimensions HG96..M/S

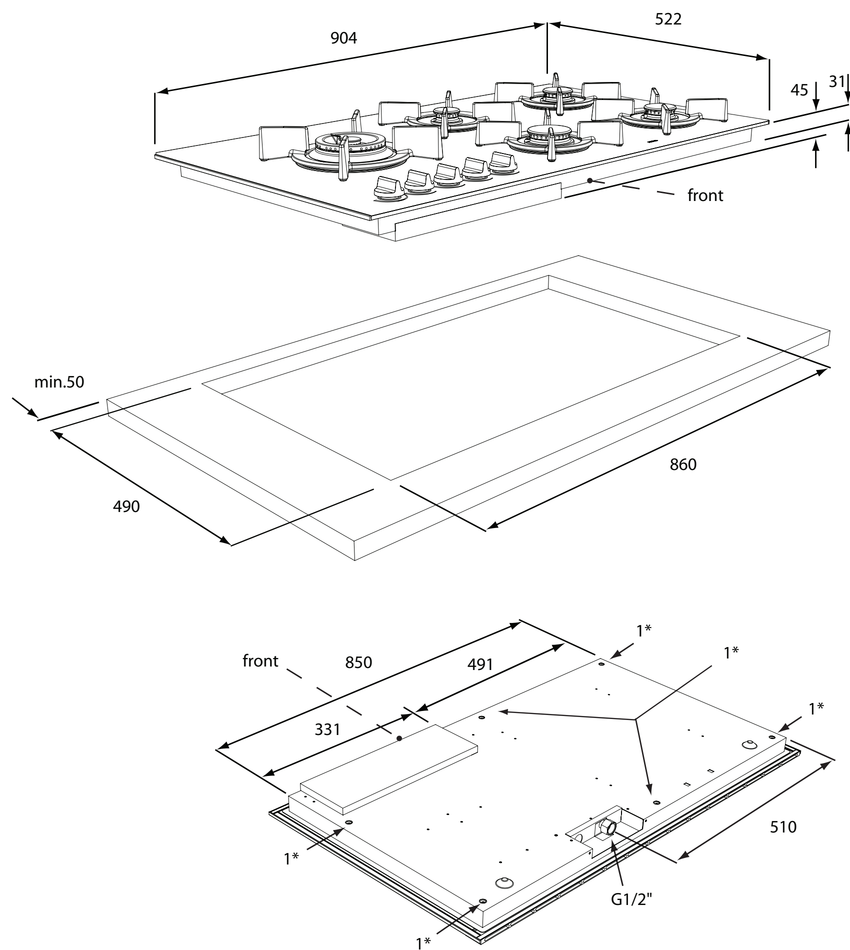


INSTALLATION INSTRUCTIONS *building in*

building in dimensions HG77..M



building in dimensions HG97..M

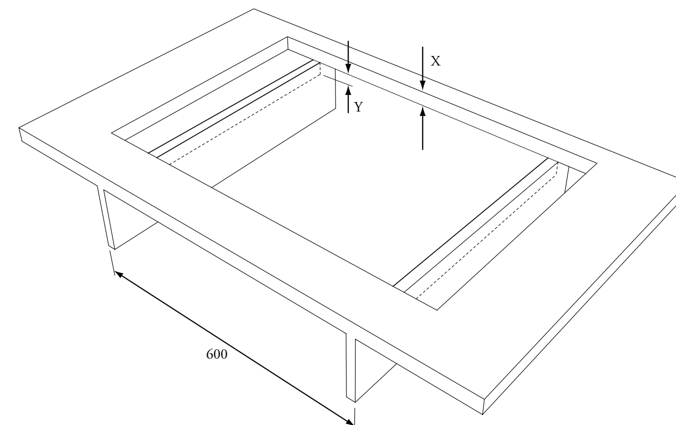


INSTALLATION INSTRUCTIONS building in

fitted-unit situations for HG71/76/77/96/97 in 60 cm cabinet

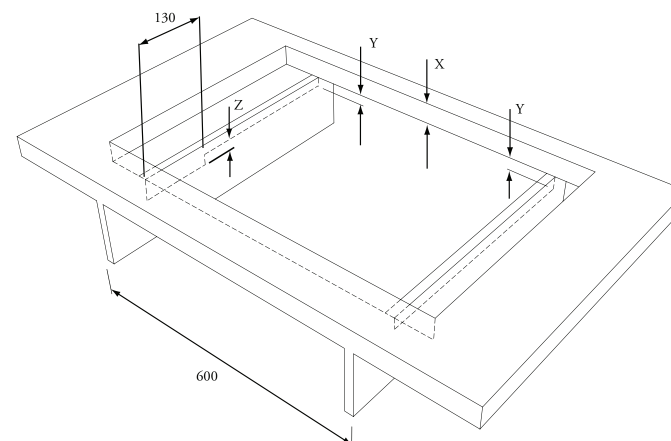
fitted-unit dimensions for HG7111m in 60 cm corpus

X < 31 mm : Y = 31 mm - X
X >= 31 mm : Y = 0 mm



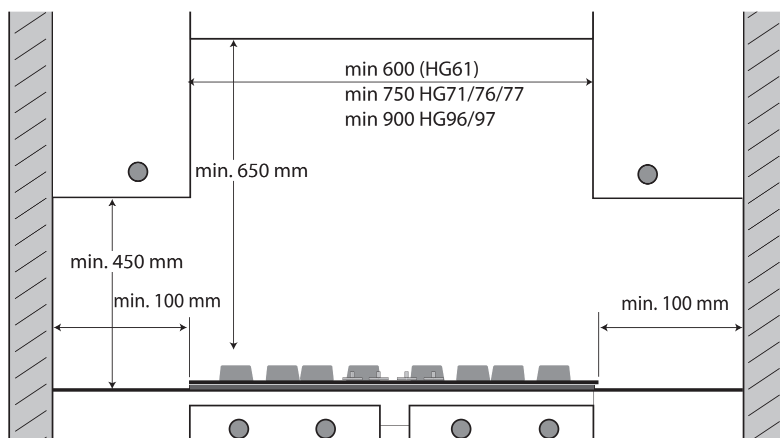
fitted-unit dimensions for HG76/77/96/97..MX/MT and HG96..SX/ST in 60 cm corpus

X < 31 mm : Y = 31 mm - X : Z = 45 - X - Y
X >= 31 mm : Y = 0 mm : Z = 45 - X



space to be left free around the appliance

A hob generates heat. Leave a sufficient distance between the appliance and non heat-resistant materials. Take care also with materials that may discolour (such as stainless steel).



The gas hob may only be built in next to one vertical wall.



please note
The bottom of the hob becomes hot. Do not place combustible items in a drawer if the drawer is fitted directly below the hob.

install appliance and make connections

Place the appliance in the worktop and secure it using the mounting brackets and screws supplied.
Connect to the gas supply.
Check with soap suds that the connection is gastight.
Connect the appliance to mains electricity.

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar
burner type	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
simmer	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63
normal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
strong	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171
wok	4.50	4.50	4.50	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	4.00 / 288	3.52 / 253
wok HG96/97..M	5.70	5.70	5.00	5.50 / 396	4.85 / 350	5.50 / 396	5.50 / 396	4.75 / 342

setting up the appliance for other gas types (except HG96/HG97..M)

This appliance has been set up for natural gas. The appliance can be set up for other gas types and pressures by means of a conversion kit. You can order the kit from the sales and service organisation. The conversion instructions are supplied with the kit.



plak hier het toestel-identificatieplaatje placez ici la plaque d'identification de l'appareil kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein stick the appliance identification card here

Dit plaatje bevindt zich aan de bovenzijde van het toestel.
Cette plaque se trouve sur le dessus de l'appareil.
Dieses Schild befindet sich an der Oberseite des Gerätes.
This card is located on the top of the appliance.

plak hier het ombouw-identificatieplaatje (indien van toepassing) placez ici la plaque d'identification relative à la conversion (en cas d'application) kleben Sie hier das Umbautypenschild ein (wenn zutreffend) stick the conversion identification card here (where applicable)

Dit plaatje bevindt zich in de ombouwset (indien van toepassing).
Cette plaque se trouve dans le jeu de conversion (en cas d'application).
Dieses Schild befindet sich im Umbausatz (wenn zutreffend).
This card is supplied with the conversion kit (where applicable).

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, de productiecode (PCODE) en het volledige itemnummer (ITEMNR) bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le code de production (CODEP) et le numéro complet de l'article (ARTICLENO).
Halten Sie den Produktionscode (PCODE) und die vollständige Itemnummer (ITEMNR) bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the production code (PCODE) and complete item number (ITEMNR) to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.